
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 07/2023																					
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Cuori di filetto di merluzzo d'Alaska 100g																							
CODICE PRODOTTO:	36855 - 12334008																							
CODICE EAN:	3308650368554																							
CODICE DOGANALE	03047500																							
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE																							
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Cuori di filetto di merluzzo d'Alaska 100g																							
DENOMINAZIONE LEGALE:	Porzioni merluzzo d'Alaska (preformate da filetti interi di pesce), crudo, surgelato																							
INGREDIENTI:	<p>100% Filetti di merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i> - pesce) qualità senza spine*, pescato nell'Oceano Pacifico del Nord (zone FAO 61 e 67) con reti da traino.</p> <p>*Secondo la normativa AFNOR V 45-074</p>																							
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE	<i>Theragra Chalcogramma</i>																							
ATTREZZI DA PESCA	Reti da traino																							
ORIGINE:	Francia																							
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Certificazioni: Filiere certificate "Pesca Sostenibile" MSC</p> <p>Istruzioni per l'uso: senza precedente scongelamento, cuocere nel forno a vapore per 15 minuti a 100 ° C, o nel forno tradizionale per 15 minuti a 160 ° C</p>																							
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Allergeni</th> <th>SI/NO</th> <th>CROSS CONTAMINATIONS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS																						
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO																						
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO																						
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO																						
4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO																						
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO																						
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO																						

	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO																										
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO																										
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO																										
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO																										
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO																										
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO																										
	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO																										
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO																										
	OGM - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.																												
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a - 18°C																												
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi																												
PESO NETTO:	5 Kg																												
PORZIONE:	100 Gr																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Dimensioni (cm) LxPxA</th> <th>Pezzi</th> <th>Peso netto</th> <th>Contenuto: numero e descrizione e</th> <th>Contenuto / Disposizione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cartone</td> <td>31x11x19</td> <td>1 cartone</td> <td>5 Kg</td> <td>50 pezzi</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Strati</td> <td></td> <td>21 cartoni</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pallet</td> <td></td> <td>168 cartoni</td> <td></td> <td></td> <td>N° 21 cartoni per strato, n° 8 strati per pallet</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione e	Contenuto / Disposizione	Cartone	31x11x19	1 cartone	5 Kg	50 pezzi		Strati		21 cartoni				Pallet		168 cartoni			N° 21 cartoni per strato, n° 8 strati per pallet				
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione e	Contenuto / Disposizione																							
	Cartone	31x11x19	1 cartone	5 Kg	50 pezzi																								
	Strati		21 cartoni																										
Pallet		168 cartoni			N° 21 cartoni per strato, n° 8 strati per pallet																								
Promosso fa GEMRCN																													
-Classificazione GEMRCN: pesce -Frequenza raccomandata GEMRCN: 4/20 minimo -Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.																													
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g			Valori nutrizionali medi																										
			Per 100g																										

Energia	330 kJ / 78 kcal
Grassi	1,1 g

	di cui acidi grassi saturi	0,1 g
	Carboidrati	0,1 g
	di cui zuccheri	0 g
	Fibre	0,5
	Proteine	16,9 g
	Sale	0,25 g
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	33,80
	Calcio	ND
	Sodio	100 mg
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: (Offranville: pesce crudo affettato, impanato o no, filetti di pesce crudo congelato o surgelato (totalmente crudo), (utilizzo in modalità "Non ready to eat")		VALORI SUL PRODOTTO
	Micro organismi Aerobi 30° C/g	m = 100 000 / g - M = 1 000 000 / g (valore di rifiuto)
	Enterobacteriaceae/g	m = 10 000/g - M = 100 000/g (valore di rifiuto)
	Escherichia coli/g	m = 100/g - M = 1 000/g (valore di rifiuto)
	Salmonella spp	Assente / 25g
	Listeria monocytogenes	M < 100 / g (in fase di consumo o di DLC)
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m=100 /g - M = 1000/ g (valore di rifiuto)
	Clostridium perfringens/g	m=100 /g M = 1000/ g (valore di rifiuto)
	Bacillus cereus/g	m = 1 000 / g - M = 10 000 / g (valore di rifiuto)

Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. Nessun risultato dovrà superare i limiti di rifiuto (M) sopra descritti.

Indicazioni etichettatura ambientale

Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20

IMMAGINE:

