



<b>MOWI</b>	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b> <i>In fase di definizione</i>	Rev. 0
		27.06.2023

<b>COD. MOWI</b>	<b>FSFR014</b>
<b>COD. ART. M3</b>	<b>339122</b>
<b>PRODOTTO</b>	<b>FILETTO DI SALMONE SURGELATO TRIM E, 0,9-1,4 kg SOTTOVUOTO</b>
<b>FORNITORE</b>	<b>MOWI ITALIA</b>

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>Salmone (<i>Salmo salar</i>)</b> allevato in Norvegia, Irlanda, Scozia, Isole Faroe, Islanda
<b>PULITURA</b>	TRIM E Senza pelle, senza spine, presenza di muscolo bruno (6-8cm)
<b>PESO FILETTO</b>	0,9-1,4 kg
<b>PESO NETTO 1 CARTONE</b>	9 – 14 kg (circa 10 filetti)
<b>TECNOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO</b>	Confezionato sottovuoto singolarmente
<b>UNITA' DI IMBALLAGGIO</b>	<b>Busta:</b> Trasparente; 240×650mm - Cod. Art. <b>OW3037</b> – Peso 41 g <b>Film superiore :</b> Cod. Art. <b>OF2171/ OF2173</b> <b>Film inferiore :</b> Cod. Art. <b>OF1925</b> 17,5 g
	<b>Indicazione riciclo:</b> Busta: 7 (Plastica)
	

<b>VITA TOTALE DEL PRODOTTO</b>	12 mesi
<b>VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA</b>	9 mesi
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	-18 °C
<b>TEMPERATURA DI TRASPORTO / FORNITURA</b>	-18 °C

<b>IMBALLO SECONDARIO (TRASPORTO)</b>	<b>Dimensioni del cartone/</b> 584 mm x 384 mm x 160 mm <b>Cod. art.:</b> OK2086 <b>Peso del cartone:</b> circa 780 g <b>Peso netto del cartone:</b> 9-14 Kg <b>Peso lordo del cartone:</b> 10,16 kg-15,16 kg									
	<b>PALLETTIZZAZIONE</b>	<table border="1"> <tr> <td>Unità per cartone</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Cartoni per strato</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Strati per pallet</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Cartoni per pallet</td> <td>28</td> </tr> </table>	Unità per cartone	10	Cartoni per strato	4	Strati per pallet	7	Cartoni per pallet	28
Unità per cartone	10									
Cartoni per strato	4									
Strati per pallet	7									
Cartoni per pallet	28									
	<b>Tipo di pallet :</b> EPAL <b>Dimensioni pallet legno (circa):</b> 120 cm larghezza x 100 cm profondità x 15 cm altezza <b>Dimensioni pallet in totale con legno (circa):</b> 120 cm largh. x 100 cm profondità x 159 cm alt. <b>Peso netto del pallet:</b> 252 - 392 kg <b>Peso lordo del pallet:</b> circa 284 – 424 kg									

**MOWI****SPECIFICHE DI PRODOTTO**

In fase di definizione

Rev. 0

27.06.2023

<b>COD. MOWI</b>	<b>FSFR014</b>
<b>COD. ART. M3</b>	<b>339122</b>
<b>PRODOTTO</b>	<b>FILETTO DI SALMONE SURGELATO TRIM E, 0,9-1,4 kg SOTTOVUOTO</b>
<b>FORNITORE</b>	<b>MOWI ITALIA</b>

**ETICHETTA UNITA' - EAN CODE 281204500000**

**PL** Filet z lososia atlantyckiego, 0,9-1,4 kg, Trym E. Produkt głęboko mrożony. Losos atlantyczny (*Salmo salar*) wyhodowany w Norwegii. **DE** Norwegische Lachsseite, 0,9-1,4 kg, Trim E, Tiefgefroren. Lachs (*Salmo salar*) aus Aquakultur in Norwegen. **CZ** Filet z lososa 0,9-1,4 kg, TRIM E. Výrobek z ryb. Vakuově baleno. Hluboce zmrazeno. Losos atlantický (*Salmo salar*) pochází z chovu v Norsku. **SK** Filet z lososa 0,9-1,4 kg, TRIM E. Hlbokozmražený spracovaný produkt rybolovu. Vákuovo balený. Losos atlantický (*Salmo salar*) odchované v Nórsku. **HU** Atlanti lazac filé, 0,9-1,4 kg, TRYM E, vákuumsomagolásban, gyorsfagyasztott. Atlanti lazac (*Salmo salar*) tenyésztve Norvégiában. **RO** File de somon atlantic 0,9-1,4 kg, Trim E, congelat. Somon (*Salmo salar*), de crescătorie, Norvegia. **BG** Филе от атлантическа съомга, 0,9-1,4 кг, Трым Е. Рибен продукт във вакуумна опаковка. Дълбоко замразени. Атлантическа съомга (*Salmo salar*) отглеждана във ферма в Норвегия. **IT** Filetto di Salmone, 0,9-1,4 kg, TRIM E, Surgelato. Salmone (*Salmo salar*) allevato in Norvegia. **SE** Atlantisk laxfilé, 0,9-1,4 kg, TRYM E, frysta. Ingredienser: Lax odlad i Norge. **GR** Φιλέτο σολομού Ατλαντικού, 0,9-1,4 κιλό, ΤΡΥΜ Ε, παγωμένος. σολομός Ατλαντικού (*Salmo salar*) εντατικής εκτροφής στη Νορβηγία. **FR** Filet de saumon Atlantique sans peau 0,9-1,4 kg sous-vide congelé. Ingredient : saumon (*Salmo salar*) Atlantique élevé en Norvège.

Zamrożone dnia: / Eingefroren am: bis: / Zmrazeno dne: / Zmrazené: /

Fagyasztás időpontja: / Congelată la: / Замразено на: / 26.01.2023

Congelato il: / Nedfrost den: / Καταψύχθηκε στις: / Congelé le:

Lot: 23026

**26.01.2024**

Najlepiej spożyć przed: / Mindestens haltbar bis: / Minimální trvanlivost do: / Minimálna

trvanlivost do: / Minőségét megőrzi (nap.hó.év): / A se consuma de preferinta inainte de: / Срока на годност: / Da consumare preferibilmente entro il: / Bäst före datum: / Ανάλωση κατά προτίμηση πριν: / A consommer de préférence avant le:

Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18°C. Po rozmrożeniu nie zamrażać powtórnie. / Bei einer Lagertemperatur von -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. / Skladujte při teplotě -18°C nebo nižší. Po rozmrazení znovu nezmrazujte. / Uchovanie u spotrebiteľa pri -18°C alebo nižšie. Po rozmrazení znovu nezmrazujte! / A se pastra la -18°C.

Felengedtetés után ne fagyassza újra. / Temperatura de depozitare maxim -18°C. După decongelare nu se va recongela. /

Съхранение условия: при -18°C. Не замразявайте повторно след размразяване. / Conservare a -18°C. Una volta

scongelato non ricongelare. Busta: 7 (Plastica). Cartone: PAP 20 (Carta). Raccolta differenziata. Pulisci le confezioni sporche

prima di riciclarle. Verifica le disposizioni del tuo comune per la gestione dei rifiuti (Valido solo per l'Italia). / Förvaras vid minst

-18°C. Bör inte frysas efter upptining. / Αποθηκεύστε τουλάχιστον -18°C. Δεν πρέπει να καταψύχεται μετά την απόψυξη. /

A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. Malgré tout le soin apporté à la préparation de ce produit,

la présence exceptionnelle d'arêtes ne peut être exclue.

Po otwarciu przechowywać w temperaturze od 0°C do +7°C i zużyć w ciągu 24 godzin. / Nach dem Öffnen lagern bei max

+7°C und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. / Po otevření balení skladujte při teplotě 0°C až +7°C a spotřebujte do 24

hodin. / Po otvorení balenia skladujte pri teplote 0°C až +7°C a spotrebujte do 24 hodín. / A csomagolás felbontása után 0°C

és +7°C között tárolandó, és 24 órán belül felhasználandó. / Odată deschis ambalajul, se păstrează între 0°C și +7°C și se

utilizează în 24 de ore. / След отваряне на опаковката, съхранявайте между 0°C и +7°C и използвайте в рамките на 24

часа. / Una volta aperta la confezione conservare tra 0°C e +4°C e consumare entro 24 ore. / Efter öppnande, förvara vid max

+4°C och använd inom 1 dag. / Μετά το άνοιγμα, να φυλάσσεται στους +7°C και να χρησιμοποιείται εντός 1 ημέρας.

Produkt gotowy do spożycia po rozmrożeniu. / Nach dem Auftauen verzehrfertig. / Pripravené k jidlu po rozmrazení. / Pripravené

na konzumáciu po rozmrazení. / Felengedés után fogyasztható. / Gata de mâncat după decongelare. / Готови за консумация

след размразяване. / Pronto da mangiare dopo lo scongelamento. / Färdig att äta efter upptining. / Ετοιμο για κατανάλωση

μετά την απόψυξη. / Après décongélation, à conserver entre 0 et 2°C maximum et à consommer dans les 24 heures.

MOWI POLAND S.A.  
Duninowo, 76-270 Uska,  
Poland.**12.850kg**

2

812045128506

588573

<b>MOWI</b>	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b> In fase di definizione	Rev. 0
		27.06.2023

<b>COD. MOWI</b>	<b>FSFR014</b>
<b>COD. ART. M3</b>	<b>339122</b>
<b>PRODOTTO</b>	<b>FILETTO DI SALMONE SURGELATO TRIM E, 0,9-1,4 kg SOTTOVUOTO</b>
<b>FORNITORE</b>	<b>MOWI ITALIA</b>

	<b>ETICHETTA CARTONE</b>
	<b>In fase di definizione</b>

<b>PARAMETRI QUALITATIVI</b>		
<b>ASPETTI ORGANOLETTICI</b>	<b>ASPETTO e COLORE</b>	Filetto con pelle, senza spine, senza grasso o macchie di sangue. Scala La Roche's <i>SalmoFan</i> <sup>TM</sup> : $\geq 23$
	<b>ODORE</b>	Tipico odore del salmone fresco.
	<b>SAPORE</b>	Tipico sapore del salmone fresco.
	<b>STRUTTURA</b>	Compatta
<b>REQUISITI CHIMICO -FISICI</b>	<b>PARAMETRI</b>	<b>Valore nutrizionale medio per 100 g di prodotto</b>
	<b>ENERGIA</b>	210 kcal / 874 kJ
	<b>GRASSI di cui</b>	14,7 g
	<b>- ACIDI GRASSI SATURI</b>	2,1 g
	<b>CARBOIDRATI di cui</b>	0 g
	<b>-ZUCCHERI</b>	0 g
	<b>PROTEINE</b>	19,4 g
	<b>SALE</b>	0,09 g
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>	<b>PARAMETRI (UFC/g)</b>	<b>Limiti di riferimento</b>
	<b>Conta batterica totale</b>	<105 cfu/g
	<b>Enterobatteri</b>	<102 cfu/g
	<b><i>E. Coli</i></b>	<10 cfu/g
	<b><i>Staphylococcus</i></b>	<10 cfu/g
	<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	<102 cfu/g
	<b><i>Pseudomonas</i></b>	Assente in 25g
<b><i>Salmonella</i></b>	Assente in 25g	

<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO</b>	Pesce
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Pronto per il consumo

	<b>Nome</b>	<b>Data</b>
<b>CREATO DA PACKAGING SPECIALIST MOWI ITALIA</b>	Daniela Malverdi	27.06.2023
<b>VERIFICATO DA QUALITY &amp; PRODUCT SPECIALIST MOWI ITALIA</b>	Margherita Repetti	27.06.2023
<b>APPROVATO DA OPERATIONS DIRECTOR MOWI ITALIA</b>	Nicoletta Tugnoli	27.06.2023