



|   | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>  |                     | Ultima versione<br>07/2023 |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
|---|--|---------------------|----------------------------|-----------|-------|---------------------|--|----|----|---|----|----|-----------------------------------|----|----|-------------------------------------|----|----|---|----|----|
| DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:   | Porzioni di filetti di Merluzzo carbonaro – 80g -  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| CODICE PRODOTTO:  | 60437  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| CODICE ARTICOLO   | 60437  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| CODICE EAN  | 4014760022932  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| CODICE DOGANALE   | 03047500   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| AUTORIZZAZIONE SANITARIA:   | FR 62.894.103 CE, PL.32631801 WE   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:   | <p>Porzioni di Merluzzo carbonaro pre-formate (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassate, qualità senza lische *.</p> <p>Senza additivi.</p> <p>Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC)</p> <p>*(in conformità alla norma CODEX)</p>   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:  | Porzioni di filetti di Merluzzo carbonaro, (da filetti interi di pesce), senza lische, crudo, surgelato.   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| INGREDIENTI:  | 100% filetti di <b>Merluzzo carbonaro</b> ( <i>Pollachius Virens</i> )   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| ORIGINE:  | <p>Oceano Atlantico nord-orientale (FAO N° 27)</p> <p>A) FAO 27.1 Mare di Barents</p> <p>B) FAO 27.2 Mare di Norvegia, Spitsberg e isola degli Orsi</p> <p>C) FAO 27.4 Mare del Nord</p> <p>D) FAO 27.5 Fondali dell'Islanda e delle Faer OEer</p> <p>Trasformato in Francia/Polonia</p>   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:  | <p><b>Modalità d'uso</b></p> <p>In forno ventilato preriscaldato: 200 °C circa per 13-15 minuti</p>  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| CERTIFICAZIONI:   | MSC  |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| ATTREZZI DA PESCA:  | Reti a strascico   |                     |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| <p>ALLERGENI:</p> <p>(Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)</p>   | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="491 1715 1075 1783">Allergeni</th> <th data-bbox="1080 1715 1193 1783">SI/NO</th> <th data-bbox="1198 1715 1500 1783">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="491 1789 1075 1901">1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td data-bbox="1080 1789 1193 1901">NO</td> <td data-bbox="1198 1789 1500 1901">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1908 1075 1953">2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td data-bbox="1080 1908 1193 1953">NO</td> <td data-bbox="1198 1908 1500 1953">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 1960 1075 2004">3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td data-bbox="1080 1960 1193 2004">NO</td> <td data-bbox="1198 1960 1500 2004">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 2011 1075 2056">4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td data-bbox="1080 2011 1193 2056">SI</td> <td data-bbox="1198 2011 1500 2056">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="491 2063 1075 2107">5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td data-bbox="1080 2063 1193 2107">NO</td> <td data-bbox="1198 2063 1500 2107">NO</td> </tr> </tbody> </table> |                     |                            | Allergeni | SI/NO | CROSS CONTAMINATION | 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 |
| Allergeni   | SI/NO  | CROSS CONTAMINATION |                            |           |       |                     |  |    |    |   |    |    |                                   |    |    |                                     |    |    |   |    |    |
| 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> ( <i>Wangenh</i> ) <i>K. Koch</i> ], 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 <sub>2</sub> 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    |            |                                 |                         |
|  | Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.  |                       |       |            |                                 |                         |
| ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE:         | -18°C. A scadenza. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.  |                       |       |            |                                 |                         |
|  | -12°C. 1 mese.   |                       |       |            |                                 |                         |
|  | - 6°C. Una settimana.  |                       |       |            |                                 |                         |
|  | Frigorifero. 1 giorno.   |                       |       |            |                                 |                         |
|  | Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura.   |                       |       |            |                                 |                         |
| SHELF LIFE:                              | 18 mesi  |                       |       |            |                                 |                         |
| UNITÀ DI BASE                            | Cartone  |                       |       |            |                                 |                         |
| CALIBRO                                  | 63 pezzi circa da 80g  |                       |       |            |                                 |                         |
| PESO NETTO CARTONE:                      | 5 kg   |                       |       |            |                                 |                         |
| IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: |  |                       |       |            |                                 |                         |
|  | Tipo   | Dimensioni (cm) LxPxA | Pezzi | Peso netto | Contenuto: numero e descrizione | Contenuto/ Disposizione |




|  |         |                            |                |           |  |   |
|--|---------|----------------------------|----------------|-----------|--|---|
|  | Cartone | 26,5x26,5x1<br>0,5cm       | 1<br>cartone   | 5,04 kg   |  | /   |
|  | Strati  |                            | 15<br>cartoni  |           |  |   |
|  | Pallet  | 120cm x<br>80cm x<br>172cm | 180<br>cartoni | 907,20 kg |  | n°15 cartoni per<br>strato, n° 1 strati<br>per pallet |

|                              |  |                  |
|------------------------------|--|------------------|
| INFORMAZIONI<br>NUTRIZIONALI | <b>GEMRCN:</b><br>- Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 4/20 massimo |                  |
|                              | <b>Valori nutrizionali medi</b>  | <b>Per 100g</b>  |
|                              | Energia  | 319 kJ / 75 kcal |
|                              | Grassi   | 0,8 g            |
|                              | di cui acidi grassi saturi   | 0,1 g            |
|                              | Carboidrati  | 0 g              |
|                              | di cui zuccheri  | 0 g              |
|                              | Fibre  | 0 g              |
|                              | Proteine   | 17 g             |
|                              | Sale   | 0,25 g           |
|                              |  |                  |
|                              | Sodio  | 0,1 g            |

|                              |                        |                       |                            |
|------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------------|
| REQUISITI<br>MICROBIOLOGICI: |                        | Valore<br>accettabile | Valore massimo<br>assoluto |
|                              | Enterobatteriacee      | <10.000 cfu/g         | <100.000 cfu/g             |
|                              | TVC                    | <500.000 cfu/g        | <1.000.000 cfu/g           |
|                              | Listeria monocytogenes | Assenza in 25 g       | <100 cfu/g                 |
|                              | Escherichia coli       | <10 cfu/g             | <100 cfu/g                 |

Conforme al Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari  
 Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003  
 Senza coloranti, senza conservanti, senza antiossidanti, senza esaltatori di sapidità, senza aromi artificiali,  
 senza solfiti, senza edulcoranti, senza olio di palma.

|  |   |               |   |               |                                 |               |
|--|---|---------------|---|---------------|---------------------------------|---------------|
| IONIZZAZIONE:                              | Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati                |               |   |               |                                 |               |
| INDICAZIONI<br>ETICHETTATURA<br>AMBIENTALE | <b>Primary Packaging</b>  |               | <b>Secondary Packaging<br/>(grouping)</b> |               | <b>Transportation Packaging</b> |               |
|  | <b>Packa<br/>ging</b>   | <b>Codice</b> | <b>Packaging</b>                          | <b>Codice</b> | <b>Packaging</b>                | <b>Codice</b> |
|  | Inner<br>Bag  | HPDE 2        |   |               | Cartone                         | PAP 20        |
| IMMAGINE                                   |  |               |   |               |                                 |               |

**NOTA:**

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.

