

Sysco Davigel soluzioni di gestione del rischio		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 07/2023																								
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Fileté di merluzzo d'Alaska al naturale																										
CODICE PRODOTTO:		77930 - 12335109																										
CODICE ARTICOLO		77930 - 12335109																										
ZONE DI PESCA		Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67																										
CODICE EAN:		3220440142086																										
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.482.001 CE																										
DESCRIZIONE		Porzione di merluzzo d'Alaska al naturale, pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische*. Senza additivi. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).																										
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska al naturale, (da filetti interi di pesce), qualità senza lische, cruda, surgelata.																										
INGREDIENTI:		Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)																										
ORIGINE:		Francia																										
ATTREZZI DA PESCA:		Pescato con reti da traino																										
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di rinvenimento / Preparazione: 1) <u>In forno a vapore</u> : direttamente surgelato su vassoio GASTRONORM per 3 minuti 2) <u>In forno a secco 180°C</u> : direttamente surgelato su vassoio GASTRONORM con una leggera bagnatura di brodo di pesce per 6 minuti																										
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		<table><tr><th>Allergeni</th><th>SI/NO</th><th>CROSS CONTAMINATIONS</th></tr><tr><td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3. Uova e prodotti a base di uova</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>Sì</td><td></td></tr><tr><td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6. Soia e prodotti a base di soia</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td></td><td></td></tr></table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			2. Crostacei e prodotti a base di crostacei			3. Uova e prodotti a base di uova			4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi			6. Soia e prodotti a base di soia			7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS																										
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati																												
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei																												
3. Uova e prodotti a base di uova																												
4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì																											
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi																												
6. Soia e prodotti a base di soia																												
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)																												

Chelab S.r.l., a Mérieux NutriSciences Company

Head office: Via Fratta 25, 31023 Resana, Italy _ Phone: +39 0423 7177 _ Fax: +39 0423 715058 _ Email: contact.italy@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.it / VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 / Fully paid up € 103.480,00.

Treviso

Prato

Verona

Bergamo

Milano

Caserta

Siracusa

	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 illinoiesis</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					
	9. Sedano e prodotti a base di sedano					
	10. Senape e prodotti a base di senape					
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo					
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito					
	13. Lupini e prodotti a base di lupini					
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi					
	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. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (58 pezzi)					
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 80 g circa					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 						
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxX	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone		1 cartone	5 kg	58 pezzi	
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni	495 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	Valori nutrizionali medi		Per 100g		
	Energia		385 kJ / 91 kcal		
	Grassi		2,5 g		
	di cui acidi grassi saturi		0,4 g		
	Carboidrati		0 g		
	di cui zuccheri		0 g		
	Proteine		17,2 g		
	Sale		0,15 g		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: fette di pesce crudo, impanate o no, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (completamente crudi), (utilizzo come "non pronto al consumo") Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. (Pesce crudo "Non pronto al consumo"). Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati. Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari		VALORI SUL PRODOTTO			
	Microrganismi aerobi 30°C/g		m = 100 000 – M = 1 000 000; n = 5, c = 2		
	Enterobatteri /g		m = 10 000 – M = 100 000; n = 5, c = 2		
	Escherichia coli/g		m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2		
	Salmonella spp		Assente/25g		
	Listeria monocytogenes		M < 100/g (al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).		
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g		m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2		
	Clostridium perfringens /g		m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2		
	Bacillus cereus /g		m = 1 000 – M = 10 000; n = 5, c = 2		
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.					
Indicazioni etichettatura ambientale					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20