

 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 07/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Fileté di Merluzzo d'Alaska QSA, impanato, pre-fritto, surgelato	
CODICE PRODOTTO:	78786 - 12077423	
CODICE ARTICOLO	78786 - 12077423	
CODICE EAN	3220440008047	
CODICE DOGANALE	16041991	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.482.001 CE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Porzione di merluzzo pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische* avvolti in una fineimpanatura croccante e pre-fritti. Da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074).	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione di Merluzzo d'Alaska,(da filetti interi), qualità senza lische,panata, pre-fritta, surgelata.	
INGREDIENTI:	Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) pescato nella Zona FAO 67 (73%), farina di frumento , acqua, olio di semi di girasole, amido di frumento lavorato, sale, glutine di frumento , lievito, spezie (curcuma, paprika), coloranti: estratto di paprika - estratto di curcuma, addensante: gomma di xantano.	
	Può contenere tracce di: frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape.	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE:	Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>)	
ORIGINE:	Oceano Pacifico (zona FAO 67) - trasformato in Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	Certificazione/Specifiche: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lische. Modalità di preparazione: Senza scongelare, disporre il prodotto su una teglia rivestita da carta da forno e cuocere in forno per 15 – 20 minuti a 180°C.	
CRITERI ORGANOLETTICI:	Gusto: do pesce: gusto neutro per la polpa bianca, più marcato sulla linea del grasso. Rivestimento: gusto cereali Consistenza: Pangrattato leggermente croccante al morso, poi pesce morbido.	

ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
	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	SI
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI
	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	SI
	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
	10. Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
	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	SI
Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	540 giorni		
UNITÀ DI BASE	Cartone		
CALIBRO	130g circa		
PESO NETTO CARTONE:	5,2 kg		

IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
	Cartone	39x26x13	40 pz x cartone	5,2kg		/
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	120cm x 180cm x 158	99 cartoni	514,8kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 stratiper pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: Preparazione a base di Pesce >70% e P/L>2 - Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti e adulti (Allegato 4 del GEMRCN).					
	Valori nutrizionali medi			Per 100g		
	Energia			674 kJ / 160 kcal		
	Grassi			4,8 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,5 g		
	Carboidrati			13,1 g		
	di cui zuccheri			1,0 g		
	Fibre			2,7 g		
	Proteine			14,8 g		
	Sale			0,69 g		
	Rapporto P/L: 3.08					
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:	Flora aerobica 30°C		CONFORMITÀ / NORMA			
	Flora lattica					
	Rapporto Flora / Lattici					
	Lieviti e Muffe					
	Enterobatteriacee					

	Coliformi 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 9/10/2020 applicabile da gennaio 2021
	ASR 46°C	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	
	Clostridium perfringens	
	Listeria monocytogenes	
	Bacillus cereus	
	Salmonella	
	Pseudomonas	

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

IONIZZAZIONE: Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati

Indicazioni etichettatura ambientale

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

IMMAGINE

