

Sysco	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 03/2023
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Filetto di Merluzzo carbonaro tagliato, deliscato, senza pelle, surgelato	
CODICE PRODOTTO:	227453 / 60327	
CODICE ARTICOLO	227453 / 60327	
CODICE EAN	5744000090030	
CODICE DOGANALE	03047300	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FO 126	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Filetto di Merluzzo carbonaro tagliato, deliscato, senza pelle, surgelato individualmente	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Filetto di merluzzo carbonaro tagliato - Qualità deliscata - Senza pelle - Surgelato	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE DI VENDITA:		
INGREDIENTI:	100% merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>)	
IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE DI PESCE	Merluzzo carbonaro (<i>Pollachius virens</i>)	
ORIGINE (PAESE DI TRASFORMAZIONE):	Europa	
ZONA DI PESCA MATERIA PRIMA PRINCIPALE:	Oceano Atlantico del Nord-Est (FAO 27)	
MODALITÀ DI PESCA:	Selvaggia	
ATTREZZI DA PESCA:	Reti da traino, lenze, ami	
FORNITORE:	103231 FAROE ORIGIN	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Certificazione/Specifiche: Filiera certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lisce.</p> <p>Modalità di preparazione/consigli di utilizzo: Scongelare in frigorifero tra 0 e 4 °C per 24 ore. Da consumare cotto a cuore. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.</p>	
STATO DEL PRODOTTO:	Crudo	

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	NO	/	
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	/	
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	/	
4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	/	
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	/	
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	/	
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	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>) 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	/	
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	/	
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	/	
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	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	/	
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	/	
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	/	
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:	-18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	720 giorni		
UNITÀ DI BASE	Cartone		
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	5 kg		
CALIBRO	Pezzi da 100g / 120g		

PESO NETTO CARTONE:	5 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:						
						
Tip	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	
Cartone	11,3cm x 25,4cm x 38,4cm	1 cartone	5 kg			/
Strati		9 cartoni				
Pallet	120cm x 80cmx 173,2cm	126 cartoni	630 kg			n° 9 cartoni per strato, n°14 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<p>GEMRCN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione GEMRCN: Pesce o preparazioni a base di pesce (>70%) con P/L\geq2. - Frequenza raccomandata da GEMRCN per 20 pasti successivi: 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	Per 110g			
Energia		292 kJ / 69 kcal	321 kJ / 76 kcal			
Grassi		0,9 g	1,0 g			
di cui acidi grassi saturi		0,2 g	0,2 g			
Carboidrati		/	/			
di cui zuccheri		/	/			
Fibre		/	/			
Proteine		17 g	18,7 g			
Sale		0,2 g	0,2 g			
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	18.89				
	Calcio	ND				
	Sodio	79mg				
		CONFORMITÀ / NORMA				

CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:	Flora aerobica 30°C	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 17/12/2021 applicabile da gennaio 2022	
	Flora lattica		
	Rapporto Flora / Lattici		
	Lieviti e Muffe		
	Enterobatteriacee		
	Coliformi 30°C		
	ASR 46°C		
	Stafilococchi a coagulasi positiva		
	Clostridium perfrigens		
	Listeria monocytogenes		
	Bacillus cereus		
	Salmonella		
	Pseudomonas		
	Escherichia coli		
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			
Conforme agli standard QSA: standard AFNOR (NF V 45-074)			
IONIZZAZIONE:	Prodotto non trattato con ionizzazione e senza ingredienti ionizzati		
IMMAGINE		