
	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:	Certificazione/Specifiche: Filiere certificata "Pesca Sostenibile" MSC, Qualità senza lisce. Modalità di preparazione/consigli di utilizzo: Scongellare in frigorifero tra 0 e 4 °C per 24 ore. Da consumare cotto a cuore. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.	
STATO DEL PRODOTTO:	Crudo	

Chelab S.r.l. - Socio Unico, Company subject to the direction and coordination of Mérieux NutriSciences Corporation

Head Office via Fratta 25, 31023 Resana, Italy phone +39 0423 7177 fax +39 0423 715058 e-mail contact.italy@mxns.com web site merieuxnutrisciences.com/eu

VAT n. IT 01500900269 R.E.A Treviso 156079 fully paid up € 103.480,00

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> (Wangenh) 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/CEe 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				
<div>IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:</div> <div></div>	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	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
<div>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g</div>		GEMRCN: - Classificazione GEMRCN: Pesce o preparazioni a base di pesce (>70%) con P/L>=2. - 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	
		Rapporto P/L		18.89		
		Calcio		ND	ND	
		Sodio		79mg	71mg	
					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 perfringens	
	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	