

Denominazione di vendita	FILETTO BACCALÀ 700/1000 SURGELATO 6 kg PV		
Codice articolo	IC1020601		
Denominazione dell'alimento	Baccalà		
Ingredienti	Baccalà , acqua, sale		
Denominazione scientifica	<i>Gadus macrocephalus/ morhua</i>		
Codice Alpha 3	PCO/COD		
Area di cattura e Metodo	Pescato in: Pacifico, Nordest FAO 67 Pacifico, Nordovest FAO 61 Atlantico Nord Orientale FAO 27 da pesca sostenibile certificata MSC www.msc.org/it		
Attrezzi di pesca	Ami e Palangari		
Sottozona FAO	Vedere documento di consegna e/o etichetta tecnica		
Modalità d'uso	Decongelare in frigorifero. Il prodotto, una volta decongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato previa cottura entro 24 ore dallo scongelamento se correttamente conservato in frigo a temperatura 0-4 °C.		
Destinazione d'uso dell'alimento	Nessuna limitazione al consumo. Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani e bambini.		
Modalità di conservazione	-18°C		
Data di scadenza	24 mesi – La data di scadenza si riferisce a confezioni integre e conservate alla temperatura riportata in etichetta		
Caratteristiche merceologiche	Filetto di baccalà intero, reidratato, surgelato, colore bianco, odore tipico pesce salato ammollato, uniforme e compatto nelle carni, consistente al tatto, pelle ben aderente alle carni		
Glassatura di protezione	10% Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9		
Imballo primario	Busta in PE		
Dimensioni imballo primario	26 cm x 14,5 cm x 3 cm		
Peso netto	6 kg peso variabile		
Imballo secondario dimensioni	59 cm x 26 cm x 12 cm Cartone 100% riciclabile (PAP 21) Smaltimento: Carta		
Pallet	n. colli per strato 6	n. strati 12	Totale colli 72
Modalità di distribuzione	Mezzo isotermico con temperatura di trasporto prescritta -18°C		
Codice EAN 13	2 830001		
Codice EAN 128	98032700420449		

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale Fibre	kJ 208/ kcal 50 0,6 g 0,2 g 0 g 0 g 12 g 1,2 g 0 g
Allergeni	Pesce. La contaminazione crociata con altri allergeni non è possibile poiché è gestita da specifiche procedure di controllo	
OGM	Questo prodotto non contiene, non è composto o non è stato ottenuto da OGM, inoltre non è stato ottenuto da animali nutriti con mangimi contenenti OGM	
Parametri microbiologici	Carica batterica totale a 30 °C Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva <i>Salmonella</i> spp. <i>Listeria monocytogenes</i> Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie) <i>Vibrio cholerae</i> <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Pseudomonas</i> spp. Lieviti e muffe	< 1.000.000 ufc/g <10 ufc/g assente in 25 g assente in 25 g < 100 ufc/g assente in 25 g assente in 25 g assente in 25 g <100 ufc/g <10 ufc/g
Parametri chimico- fisici	pH Aw NaCl Azoto Basico Volatile Totale Cadmio Piombo Mercurio Aldeide formica Somma di diossine Somma di diossine e PCB diossina- simili Somma di diossine e PCB non diossina- simili	6,5- 6,6 0,95- 0,98 1-1,5 g < 35 mg/100 g 0,05 mg/kg 0,3 mg/kg 0,5 mg/kg (G. macrocephalus) 0,3 mg/kg (G. morhua) < 60 mg/kg 3,5 pg/g di peso umido 6,5 pg/g di peso umido 75 ng/g di peso umido