


DENOMINAZIONE DI VENDITA Commercial name	CUORI DI BACCALÀ 400-600 DISSALATO E SURGELATO IWP 3 kg PV IWP DESALTED AND FROZEN COD LOINS 400- 600 3 KG VARIABLE WEIGHT		
FOTO DEL PRODOTTO Product's photo			
CODICE ARTICOLO Item code	IC2020301		
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Food category	Baccalà Desalted cod fillets		
INGREDIENTI Ingredients	Baccalà, acqua, sale Salted cod, water, salt		
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA Scientific name	<i>Gadus macrocephalus/ morhua</i>		
CODICE ALPHA 3 Alpha code 3	PCO/COD		
AREA DI CATTURA E METODO Catching area and method	Pescato in: Pacifico, Nordest FAO 67 e/o Pacifico, Nordovest FAO 61 Atlantico Nord Orientale FAO 27 da pesca sostenibile certificata MSC www.msc.org/it Fishing in: Pacific Northeast FAO 67 and/or Pacific Northwest FAO 61 North-East Atlantic FAO 27 from MSC certified sustainable fishing www.msc.org/it		
ATTREZZI DI PESCA Fishing gear	Ami e Palangari Longline		
SOTTOZONA FAO FAO Subarea	Vedere documento di consegna e/o etichetta tecnica See information on the delivery documents and/or on the technical label		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Storage	-18°C		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE Best before	24 mesi – Il termine minimo di conservazione si riferisce a confezioni integre e conservate alla temperatura riportata in etichetta. 24 months – The best before date refers to unopened packages stored at the temperature indicated on the label.		
GLASSATURA DI PROTEZIONE Glaze	10% Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9 10% Compensated glaze (ref. Reg. EU n. 1169/2011 art.9)		
IMBALLO PRIMARIO Primary packaging	Film anti-fog in PE a bassa densità (LPDE) riciclabile (RIC04)		
PESO NETTO Net weight	3 kg peso variabile 3 kg variable weight		
IMBALLO SECONDARIO DIMENSIONI Secondary packaging dimensions	30 cm x 15,5 cm x 16 cm Cartone 100% riciclabile (PAP 21) Smaltimento: Carta Recyclable 100% paper (PAP 21) Waste disposal: paper		
PALLET	n. colli per strato 16 n. of units per layer 16	n. strati 9 n. of layers 9	Totale colli 144 Total units 144
MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE Distribution system	Mezzo isoteramico con temperatura di trasporto prescritta -18°C Isothermal means of transport at a prescribed transport temperature of max -18 °C		
CODICE EAN 13 EAN 13 code	2418857		
CODICE EAN 128 EAN 128 code	98032700420647		

MODALITÀ D'USO How to use	Decongelare in frigorifero. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento se correttamente conservato in frigo a temperatura 0-4 °C. Defrost in refrigerator. Once defrosted, the product cannot be refrozen and must be consumed within 24 hours of defrosting if properly stored in the fridge at a temperature of 0-4 degrees.																						
DESTINAZIONE D'USO Product consumption	Nessuna limitazione al consumo. Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani e bambini. No limitation of consumption. Suitable for Idoneo feeding adults, the elderly and children.																						
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE Organoleptic characteristics	Cuore di filetto di baccalà, reidratato, surgelato, con glassatura di protezione, colore bianco. Desalted cod loins, frozen, with protective glaze, white color.																						
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO Nutritional values per 100 g of product	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia/ Energy</td> <td style="text-align: right;">kJ 291/ kcal 69</td> </tr> <tr> <td>Grassi/ Fat</td> <td style="text-align: right;">0,6 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">di cui saturi/ of which saturates</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/ Carbohydrates</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">di cui zuccheri/ of which sugars</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/ Proteins</td> <td style="text-align: right;">17 g</td> </tr> <tr> <td>Sale/ Salt</td> <td style="text-align: right;">1,3 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibers</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Acidi grassi omega3 (DHA + EPA)/ Omega-3 Fatty acids (EPA+DHA)</td> <td style="text-align: right;">318 mg/100g</td> </tr> </table>	Energia/ Energy	kJ 291/ kcal 69	Grassi/ Fat	0,6 g	di cui saturi/ of which saturates	0,2 g	Carboidrati/ Carbohydrates	0 g	di cui zuccheri/ of which sugars	0 g	Proteine/ Proteins	17 g	Sale/ Salt	1,3 g	Fibre/Fibers	0 g	Acidi grassi omega3 (DHA + EPA)/ Omega-3 Fatty acids (EPA+DHA)	318 mg/100g				
Energia/ Energy	kJ 291/ kcal 69																						
Grassi/ Fat	0,6 g																						
di cui saturi/ of which saturates	0,2 g																						
Carboidrati/ Carbohydrates	0 g																						
di cui zuccheri/ of which sugars	0 g																						
Proteine/ Proteins	17 g																						
Sale/ Salt	1,3 g																						
Fibre/Fibers	0 g																						
Acidi grassi omega3 (DHA + EPA)/ Omega-3 Fatty acids (EPA+DHA)	318 mg/100g																						
ALLERGENI Allergens	Pesce. La contaminazione crociata con altri allergeni non è possibile poiché è gestita da specifiche procedure di controllo. Fish. Cross contamination by other allergens not possible as this is managed in specific control procedures.																						
OGM GMO	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 This product does not contain, it's made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.																						
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Microbiological parameters	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C</td> <td style="text-align: right;"><1.000.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i></td> <td style="text-align: right;"><10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)</td> <td style="text-align: right;"><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio parahaemolyticus</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio vulnificus</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Pseudomonas</i> spp.</td> <td style="text-align: right;"><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Lieviti e muffe/ yeast and moulds</td> <td style="text-align: right;"><10 ufc/g</td> </tr> </table>	Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C	<1.000.000 ufc/g	<i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i>	<10 ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	Assente/absence in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/absence in 25 g	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)	<100 ufc/g	<i>Vibrio cholerae</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Vibrio vulnificus</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Pseudomonas</i> spp.	<100 ufc/g	Lieviti e muffe/ yeast and moulds	<10 ufc/g		
Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C	<1.000.000 ufc/g																						
<i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i>	<10 ufc/g																						
<i>Salmonella</i> spp.	Assente/absence in 25 g																						
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/absence in 25 g																						
Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)	<100 ufc/g																						
<i>Vibrio cholerae</i>	Assente/absence in 25 g																						
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente/absence in 25 g																						
<i>Vibrio vulnificus</i>	Assente/absence in 25 g																						
<i>Pseudomonas</i> spp.	<100 ufc/g																						
Lieviti e muffe/ yeast and moulds	<10 ufc/g																						
PARAMETRI CHIMICO- FISICI Chemical and physical parameters	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: right;">6,5- 6,6</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td style="text-align: right;">0,95- 0,98</td> </tr> <tr> <td>NaCl</td> <td style="text-align: right;">1-1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen</td> <td style="text-align: right;"><35 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)/Cadmium</td> <td style="text-align: right;">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Piombo (Pb)/Lead</td> <td style="text-align: right;">0,3 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)/Mercury</td> <td style="text-align: right;">0,5 mg/kg (G. macrocephalus) 0,3 mg/kg (G. morhua)</td> </tr> <tr> <td>Aldeide formica/Formaldehyde</td> <td style="text-align: right;">< 60 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine/Sum of dioxins</td> <td style="text-align: right;">3,5 pg/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs</td> <td style="text-align: right;">6,5 pg/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs</td> <td style="text-align: right;">75 ng/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> </table>	pH	6,5- 6,6	Aw	0,95- 0,98	NaCl	1-1,5 g	Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen	<35 mg/100 g	Cadmio (Cd)/Cadmium	0,05 mg/kg	Piombo (Pb)/Lead	0,3 mg/kg	Mercurio (Hg)/Mercury	0,5 mg/kg (G. macrocephalus) 0,3 mg/kg (G. morhua)	Aldeide formica/Formaldehyde	< 60 mg/kg	Somma di diossine/Sum of dioxins	3,5 pg/g di peso umido/of wet weight	Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs	6,5 pg/g di peso umido/of wet weight	Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs	75 ng/g di peso umido/of wet weight
pH	6,5- 6,6																						
Aw	0,95- 0,98																						
NaCl	1-1,5 g																						
Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen	<35 mg/100 g																						
Cadmio (Cd)/Cadmium	0,05 mg/kg																						
Piombo (Pb)/Lead	0,3 mg/kg																						
Mercurio (Hg)/Mercury	0,5 mg/kg (G. macrocephalus) 0,3 mg/kg (G. morhua)																						
Aldeide formica/Formaldehyde	< 60 mg/kg																						
Somma di diossine/Sum of dioxins	3,5 pg/g di peso umido/of wet weight																						
Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs	6,5 pg/g di peso umido/of wet weight																						
Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs	75 ng/g di peso umido/of wet weight																						