



| NOME DELL'ELEMENTO | | Porzioni di filetto di Merluzzo Carbonaro leggermente salati Congelato MSC | |
|-----------------------------------|--------------|--|---|
| NOME SCIENTIFICO | | <i>Pollachius virens</i> | |
| | | SPECIFICHE DEL PRODOTTO | |
| Descrizione | | Con pelle, PBI | |
| Caratteristiche | | Crudo, congelato | |
| Glassatura | | 10% | |
| Struttura | | Fine | |
| Colore | | Bianco | |
| Gusto | | Neutrale | |
| Odore | | Neutrale | |
| Pezzatura (g) | | 150-300 | |
| Metodi di produzione | | Filettatura, Congelazione e confezionamento | |
| Tempo di consegna | | Tutto l'anno | |
| Zone di pesca | | FAO 27 Oceano Atlantico nord-orientale | |
| Origine | | Islanda/Norvegia | |
| Attrezzi da pesca | | Reti da traino | |
| INGREDIENTI | | Merluzzo Carbonaro , sale Può contenere tracce di molluschi e crostacei | |
| ALLERGENI | | Pesce | |
| Senza OGM | | Sì Prodotto irradiato NO | |
| VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100g | | PRESERVAZIONE | |
| Energia | 339kJ/80kcal | Temperatura di consegna | ≤ -18°C |
| Grassi | 0,9 gr | Temperatura di conservazione | ≤ -18°C |
| di cui acidi grassi saturi | 0,2 g | Data di scadenza | 2 anni dalla data di cattura/produzione |
| Carboidrati | 0 g | Data di cattura | vedi etichetta originale |
| di cui zuccheri | 0 g | Data di produzione | vedi etichetta originale |
| Proteine | 18,4 gr | Data di scadenza | vedi etichetta originale |
| Sale | 2, g | | |

Tutti i calcoli sono effettuati da valori teorici, nessun diritto può essere derivato.

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE

Da conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.



IMBALLAGGIO

| | | |
|--------------------------|-------------------------------------|--------|
| Peso | 5 | Kg |
| Peso netto sgocciolato | 4,5 | Kg |
| Tecnologia | IQF | |
| Imballaggio primario | LDPE busta | |
| Imballaggio secondario | Scatola di cartone | |
| Dimensioni (LxLxA) | 39x29x12 | cm |
| Peso della scatola | 0,6 | Kg ca. |
| Etichetta | Secondo il regolamento UE 1169/2011 | |
| Numero di scatole/pallet | 120/128 | |
| Numero di scatole/strato | 8 | |
| Numero di strati/pallet | 15/16 | |
| Tipo di pallet | europallet | |
| Peso solo bancale | 25 | Kg ca |
| Peso totale del bancale | 600/640 | Kg ca. |
| Altezza solo bancale | 144 | mm |
| Altezza totale bancale | 1,45 | m ca. |

INDICAZIONE DELLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Pesce fresco e congelato, crostacei, molluschi e molluschi

| Parametro | Standard | Tolleranza |
|------------------------|----------------------|----------------------|
| Conta batterica totale | ≤100.000 ufc/g | ≤1.000.000 ufc/g |
| Enterobatteriacee | ≤100 ufc/g | ≤1.000 ufc/g |
| S.aureus | ≤10 ufc/g | ≤1.000 ufc/g |
| Salmonella | Assente in 25 grammi | Assente in 25 grammi |
| E-coli | ≤ 10 ufc/g | ≤ 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | ≤ 10 ufc/g | ≤ 100 ufc/g |

STANDARD CHIMICI

| Parametro | Tolleranza | Riferimento |
|---------------|--------------------|------------------------|
| Piombo (Pb) | Massimo. 0,5mg/kg | Direttiva UE 2023/915. |
| Mercurio (Hg) | Massimo. 1,0mg/kg | Direttiva UE 2023/915. |
| Cadmio (Cd) | Massimo. 0,05mg/kg | Direttiva UE 2023/915. |
| | | |
| | | |
| | | |