

CODICE
110206

RANA PESCATRICE DEL PACIFICO
CODA S/P CIN 200/300g BUSTA
10x0.8kg-AMARRAS

 PT
1356 PP
UE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	AMARRAS
NOME SCIENTIFICO	<i>MVN - Lophius litulon</i>
ORIGINE	156 - Cina
ZONA DI CATTURA	61 - Oceano Pacifico Nordovest FAO 61
ATTREZZI DA PESCA	03 - Reti da Traino
PESZZATURA	200,00 / 300,00 G
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	20,00 %
CERTIFICAZIONE	--
STATO FISICO	PRODOTTO SURGELATO

FOTOGRAFIA

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	178 kJ
Energia	42 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui - acidi grassi saturi	<0,1 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui - zuccheri	<0,5 g
Proteine	10 g
Sale	1,4 g

PRESENTAZIONE

Prodotto confezionato in busta e imballato in scatola di cartone contenendo 10 unità.

INGREDIENTI

RANA PESCATRICE DEL PACIFICO (PESCE), acqua e correttori di acidità (E330, E331).

ACCUSE

Con l'aggiunta di acqua;

ALLERGENI

Contiene PESCE;

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO	unità	Cartone
Unità	10	
Dimensioni (CxLxA)	35.000x25.000x0.000CM	390.000x290.000x180.00
Quantità	1,000 KG	10,000 KG
Peso netto (senza glassa)	0,800 KG	8,000 KG
Tara	0,020 KG	0,530 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669135067	
Codice a barre (GTIN)	15606669135064	

PALLETIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	8
Nr. Fila	11
Nr. Cartone Pallet	88
Unità Pallet	880
Altezza Pallet	214
Peso Approssimativo	704
Dimensioni Pallet	120x80x214
Protezione Esterna	

Pallet avvolto con film estensibile.

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.

REVISIONE 110206.06.IT.EUR DATA 15-09-2025 FT-000012836

CODICE
110206RANA PESCATRICE DEL PACIFICO
CODA S/P CIN 200/300g BUSTA
10x0.8kg-AMARRASPT
1356 PP
UE

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	1E06 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Piombo	0,3 mg/kg
Cadmio	0,05 mg/kg
Mercurio	0,5 mg/kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6,5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g
Melamina	2,5 mg/kg

SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

TRANSPORTO

Conservare a -18°C, +/- 3°

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi.

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a eccezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

ISTRUZIONI PER L'USO

Deve essere cotto prima di essere consumato. Per garantire le caratteristiche del prodotto, attenersi ad un corretto scongelamento. Togliere il prodotto dalla confezione e collocarlo in un setaccio/scolapasta. Scongellare nel frigorifero evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore, FSA e DEFRA.

INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuate. Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro.

INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare. Questo prodotto deve essere cotto prima di essere consumato.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Copia controllata su Intranet. Se stampata, è una copia non controllata.

REVISIONE 110206.06.IT.EUR DATA 15-09-2025 FT-000012836