

**Mobilpesca Surgelati S.p.A.**

Via della Sibolla, 45  
55011 Altopascio (LU)  
Tel.: +39 0583 2805 1  
Fax: +39 0583 240016  
E-mail: [info@mobilpesca.it](mailto:info@mobilpesca.it)  
<http://www.mobilpesca.it>  
Ric. San. IT B4U1U CE

**SCHEDA PRODOTTO TONNO Bistecca s/p s/o 5kg cod. TONPF699**

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **20 Luglio 2023**Edizione/Revisione: **3/3**

<b>DESCRIZIONE</b>	
<i>Denominazione dell'alimento /commerciale</i>	BISTECCA di <b>TONNO A PINNE GIALLE</b> - prodotto congelato -
<i>Codice prodotto</i>	TONP F699 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
<i>Codici Nomenclatura combinata e TARIC</i>	0303 42
<i>Materia prima utilizzata</i>	Filoni di <b>Tonno</b> a pinne gialle congelati, senza pelle, senza osso, senza linea di sangue
<i>Denominazione scientifica</i>	<i>Thunnus albacares</i>
<i>Origine, metodo di produzione, zona di cattura, attrezzo da pesca</i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da Reg. UE 1379/2013, D. MIPAAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico/ Pacifico/ Indiano con reti da circuizione e reti da raccolta o ami e palangari
<i>Ingredienti</i>	<b>Tonno</b> a pinne gialle Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: <b>PESCE</b>
<i>Peso netto (senza glassatura)</i>	<b>5 kg</b>
<i>Glassatura</i>	Max 10%
<i>Pezzatura</i>	Trance IQF senza pelle, senza osso e senza linea di sangue, di peso variabile, circa 150/300g, spessore circa cm 2-3
<i>Lotto, Data di congelamento e Termine minimo di conservazione</i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali, come da Reg. UE 1169/2011
<b>IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE (Imballi primari conformi a D.M. 21/03/73, Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011)</b>	
<i>Imballo primario</i>	Sacco in plastica per alimenti
<i>Imballo secondario</i>	Cartone bianco cod. 5 cm 38 x cm 23,5 x h cm 15,5
<i>EAN CODE imballo primario</i>	n.a.
<i>EAN CODE imballo secondario</i>	8020108119987
<i>N. di unità di vendita x imballo secondario</i>	n.a. Prodotto sfuso
<i>N. di imballi secondari x strato pallet</i>	10
<i>N. di strati X pallet</i>	Fino a 12
<i>N. di imballi secondari X pallet</i>	Fino a 120
<i>Tipo di pallet</i>	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
<i>Etichetta logistica pallet</i>	Come da specifiche GS1 INDICOD-ECR
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE</b>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Aspetto/colore: trance senza pelle, senza osso, senza sangue / tipico della specie Odore: tipico, assenza di odori estranei o sgradevoli Sapore: tipico, assenza di sapori estranei o sgradevoli Consistenza: carne soda, compatta
<i>Parametri microbiologici</i>	Carica batterica totale ≤ 1.000.000 ufc/g Coliformi Totali ≤ 1.000 ufc/g Escherichia coli ≤ 100 ufc/g Stafilococco aureo ≤ 100 ufc/g Salmonella assente in 25 g Listeria m. assente in 25 g
<i>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</i>	Valore energetico 463 kJ - 109 kcal Grassi 0,4 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 26,5 g Sale 0,7 g
<i>Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCB, IPA)</i>	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
<b>CONSERVAZIONE ED UTILIZZO</b>	
<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare a temperatura non superiore a – 18°C
<i>Durabilità</i>	18 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente conservati
<i>Modalità di utilizzo</i>	Da consumarsi previa cottura Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e deve essere consumato entro 24 ore previa cottura