



NOME DELL'ELEMENTO	Filetti di Merluzzo nordico Leggermente Salati congelati MSC		
NOME SCIENTIFICO	Gadus morhua	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	
	Descrizione	con pelle, IQF	
	Caratteristiche	Crudo, congelato	
	Glassatura	10%	
	Struttura	Fine	
	Colore	Blanco	
	Gusto	Neutrale	
	Odore	Neutrale	
	Pezzatura (g)	500-1000	
	Metodi di produzione	Filettati, surgelati, IQF	
	Tempo di consegna	Tutto l'anno	
	Zone di pesca	FAO 27 Oceano Atlantico nord-orientale	
	Origine	Islanda	
	Attrezzi da pesca	pescato ad amo	

INGREDIENTI	Merluzzo (pesce), acqua ,sale		
ALLERGENI	Pesce		
Senza OGM	Sì	Prodotto irradiato	NO
VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100g		PRESERVAZIONE	
Energia	200kJ/47kcal	Temperatura di consegna	≤ -18°C
Grassi	0,1 gr	Temperatura di conservazione	≤ -18°C
di cui acidi grassi saturi	0 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	11,6 gr	Data di scadenza	vedi etichetta originale
Sale	1,8 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	56	
Numero di scatole/strato	7	
Numero di strati/pallet	8	
Tipo di pallet	europallet	
Peso solo bancale	25	Kg ca
Peso totale del bancale	305	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. 0,3mg/kg	Direttiva UE 2023/915
Mercurio (Hg)	Massimo. 0,5mg/kg	Direttiva UE 2023/915
Cadmio (Cd)	Massimo. 0,05mg/kg	Direttiva UE 2023/915