



CODICE
184469

VERDESCA TRANCE S/P S/C SFUSO
5kg-BRASMAR



PT
1356 PP
UE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

MARCHIO	BRASMAR
NOME SCIENTIFICO	BSH - <i>Prionace glauca</i>
ORIGINE	
ZONA DI CATTURA	87 - Pacifico sud-orientale FAO 87
ATTREZZI DA PESCA	09 - Ami e palangari
PESZZATURA	
METODO DI PRODUZIONE	01 - Pescato in Mare
GLASSATURA	-- Nessuna aggiunta di acqua di glassatura.
CERTIFICAZIONE	Halal
STATO FISICO	PRODOTTO CONGELATO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

Energia	374 kJ
Energia	88 kcal
Grassi	0,5 g
di cui - acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui - zuccheri	<0,5 g
Proteine	21 g
Sale	0,41 g

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene PESCE;

Può contenere tracce di altri PESCI, MOLLUSCHI e CROSTACEI

FOTOGRAFIA



PRESENTAZIONE

Prodotto sfuso, protetto da film plastico e imballato in scatola di cartone.

INGREDIENTI

IMBALLAGGIO

IMBALLAGGIO		
Unità	0	
	unità	Cartone
Dimensioni (CxLxA)	0.000x0.000x0.000	395.000x260.000x120.00
Quantità	0,000 KG	5,000 KG
Peso netto (senza glassa)	0,000 KG	5,000 KG
Tara	0,000 KG	0,245 KG
Codice a barre (EAN 13)	5606669192558	
Codice a barre (GTIN)	95606669192551	

PALLETTIZZAZIONE

Nr. Cartone Fila	9
Nr. Fila	17
Nr. Cartone Pallet	153
Unità Pallet	0
Altezza Pallet	220
Peso Approssimativo	765
Dimensioni Pallet	120x80x220
Protezione Esterna	

Pallet avvolto com film estensibile.

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

REVISIONE 184469.06.IT.EUR DATA 02-05-2025 FT-000012836



CODICE
184469

VERDESCA TRANCE S/P S/C SFUSO
5kg-BRASMAR



PT
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	1 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 18 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)

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. Contiene lische.

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.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore, FSA e DEFRA.

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

REVISIONE 184469.06.IT.EUR DATA 02-05-2025 FT-000012836