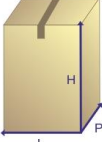
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>Ultima versione 05/2017</b>
<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:</b>	Fileté di Merluzzo d'Alaska impanato e pre-fritto	
<b>CODICE PRODOTTO:</b>	12335789	
<b>CODICE ARTICOLO</b>	12335789	
<b>CODICE EAN:</b>	3220440142642	
<b>CODICE DOGANALE</b>	16041991	
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA:</b>	FR 76.482.001 CE	
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:</b>	<p>Una combinazione esclusiva di Davigel, che abbina la precisione del calibro con il mantenimento della texture di pesce e della forma naturale del filetto.</p> <p>Porzioni formate da filetti di pesce bianco diliscati (71% sul prodotto finito) avvolti in un'impanatura croccante e pre-fritti.</p> <p>Lavorati a partire da materie prime sottoposte a congelamento semplice.</p> <p>Il prodotto non può utilizzare la dicitura "filetto di ..."</p> <p>Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC)</p>	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:</b>	Porzioni formate da filetti di Merluzzo, deliscate impanate, pre-fritte, surgelate	
<b>INGREDIENTI:</b>	<p><b>Merluzzo d'Alaska</b> (<i>Theragra Chalcogramma</i>) (71% rapportato alla messa in opera, conformemente alle raccomandazioni GEMRCN), acqua, preparazione per <b>pangrattato</b> 9% (farina di <b>frumento</b>, lievito, sale, spezie (curcuma, paprika), coloranti: estratto di paprika - estratto curcuma), olio di girasole, <b>panatura</b> (farina di <b>frumento</b>, amido modificato di <b>frumento</b>, sale, addensante: Gomma di xanthan, glutine di <b>frumento</b>)</p> <p>Prodotto lavorato in uno stabilimento che può utilizzare i seguenti ingredienti: frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano e senape.</p>	
<b>ORIGINE:</b>	Francia	
<b>INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:</b>	<p><b>Grado di lavorazione:</b> pre-fritto</p> <p><b>Certificazioni / Caratteristiche:</b> Qualità senza lisce - Norma AFNOR Norma AFNOR NF V45-074, senza aggiunta di additivi (compresi i polifosfati).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Freschezza garantita dalla misura dell'ABVT o dal test di cottura</li> <li>- Verifica della conformità alle norme nei nostri laboratori di Offranville e di Dieppe.</li> </ul> <p><b>Modalità di rinvenimento / Preparazione:</b></p> <p>In forno: senza scongelare, disporre il prodotto su una teglia rivestita da carta da forno e cuocere in forno per 15 – 20 minuti a 180°C.</p>	

<b>ALLERGENI:</b>  (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	Allergeni		SI/NO	CROSS CONTAMINATION	
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		Sì	No	
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	Sì	
	3. Uova e prodotti a base di uova		No	Sì	
	4. Pesce e prodotti a base di pesce		Sì	No	
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No	
	6. Soia e prodotti a base di soia		No	Sì	
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		No	Sì	
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> ( <i>Wangenh</i> ) <i>K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		No	Sì	
	9. Sedano e prodotti a base di sedano		No	Sì	
	10. Senape e prodotti a base di senape		No	Sì	
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì	
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		No	No	
	13. Lupini e prodotti a base di lupini		No	No	
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		No	Sì	
<b>OGM</b> - Il prodotto non consiste, non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati, secondo quanto definito nel Reg.1829/2003/CE e Reg.1830/2003/CE.					
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a - 18°C.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi				
PESO NETTO CARTONE:	5,2 kg (49 pezzi)				
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 100g circa				
<b>IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO:</b>  					
	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione

	Cartone		1 cartone	5,2 kg	49 pezzi	
	Strati		9 cartoni		n° 11 strati per pallet	
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8 m	99 cartoni	514,8 kg		n° 9 cartoni per strato, n. 11 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<b>Promosso da GEMRCN</b>					
	- Classificazione GEMRCN: preparazione >70% di pesce e P/L >2					
	- Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo (consumare il prodotto almeno 4 volte nell'arco di 20 pasti consecutivi)					
	- Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani, con consegna a domicilio e regolare le porzioni di conseguenza.					
	<b>Valori nutrizionali medi</b>			<b>Per 100g</b>		
	Energia			682 kJ / 163 kcal		
	Grassi			6,7 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,6 g		
	Carboidrati			11,3 g		
	di cui zuccheri			2,0 g		
Fibre			1,4 g			
Proteine			13,6 g			
Sale			0,68 g			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER PORZIONE 100 g:	<b>Valori nutrizionali medi</b>			<b>Per porzione 100g</b>		
	Energia			682 kJ / 163 kcal		
	Grassi			6,7 g		
	di cui acidi grassi saturi			0,6 g		
	Carboidrati			11,3 g		
	di cui zuccheri			2,0 g		
	Fibre			1,4 g		
	Proteine			13,6 g		

	Sale	0,68 g
<b>CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:</b> Offranville: Prodotti contenenti ingredienti crudi e cotti  Arrêté du 21/12/79 e norma interna	<b>VALORI SUL PRODOTTO</b>	
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m 300 000
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	30
	Coliformi 30°C/g	3000
	Coliformi termoresistenti/g	30
	Escherichia coli/g	10 (norma interna)
	Salmonella spp	Assente/25g
	Listeria monocytogenes	Assente/25g - Tolleranza 100/g (tolleranza al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	100
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo. Queste specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e/o normativi.		
<b>CLAIMS E TESTI DI MARKETING:</b>	Ricco di proteine 71% di pesce sul prodotto finito	
<b>IMMAGINE:</b>	