



SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	Filetti di Branzino		
NOME LATINO	Dicentrarchus labrax	SPECIFICHE PRODOTTO	
		Descrizione	filetti, con pelle, PBI, IQF
		Caratteristiche	Congelato crudo
		Glassatura	30%
		Consistenza	fine
		Colore	bianco naturale del pesce
		Sapore	neutrale
		Odore	neutrale
		Pezzatura	160-200g
		Processo produttivo	sfilettatura, congelazione, impacchettamento
		Periodo di consegna	Tutto l'anno
		Zona di pesca	Allevato in Turchia
		Origine	Turchia
		Attrezzi di pesca	Allevamento
INGREDIENTI	Branzino		
ALLERGENI	Pesce		
Libero da OGM	SÍ	Prodotto irradiato	NO
VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)		CONSERVAZIONE	
Energia	568kJ/135kcal	Temp. di consegna	≤ -18°C
Grassi	5,96g	Temp. di stoccaggio	≤ -18°C
di cui grassi saturi	1,43g	Durata di conservazione	2 anni dopo la data di cattura/produzione
Carboidrati	<1,0g	Data di cattura	vedere etichetta originale
di cui zuccheri	<1,0g	Data di produzione	vedere etichetta originale
Proteine	19,6g	Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale
Sale	0,19g		
Tutti i calcoli sono stati effettuati su valori teorici, nessun diritto può essere derivato			
ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE			
Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura			



IMBALLAGGIO

Peso (kg)	5	Kg
Peso netto (kg)	3,5	Kg
Tecnologia	IQF	
Packaging primario	LDPE busta	
Packaging secondario	Cartone	
Taglia (LxLxA)	39x29x11	cm
Peso della scatola	0,5	Kg c.a.
Etichetta	Secondo regolamento UE 1169/2011	
Nr scatole/bancale	128	
Nr scatole/strato	8	
Nr. strati/bancale	16	
Tipo di bancale	euro pallet	
Peso solo bancale	25	Kg c.a.
Peso totale del bancale	665	Kg c.a.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m

INDICAZIONE QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Pesce surgelato fresco, molluschi e crostacei

Parametro	Standard	Tolleranza max	
Conta batterica totale	≤100.000 cfu/g	≤1.000.000 cfu/g	
Enterobacteriaceae	≤100 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
S.aureus	≤10 cfu/g	≤1.000 cfu/g	
Salmonella	Assente in 25 g	Assente in 25 g	
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza max	Riferimento
Piombo (Pb)	Max. 0,3 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Mercurio (Hg)	Max. 0,5 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Cadmio (Cd)	Max. 0,05 mg/kg	Direttiva EU 2023/915