

Sysco Davigel INNOVATION IN NUTRITION		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 07/2023																					
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Fileté di merluzzo d'Alaska al naturale																							
CODICE PRODOTTO:		78855 - 12335765																							
CODICE ARTICOLO		78855 - 12335765																							
ZONE DI PESCA		Oceano Pacifico nord-orientale Zona FAO 67																							
CODICE EAN:		3220440142598																							
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		FR 76.482.001 CE																							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Porzione di merluzzo d'Alaska al naturale pre-formata (a bassa pressione), da filetti interi, sgrassata, qualità senza lische *. Senza additivi. Proviene da filiera certificata Pesca Responsabile (MSC) *(in conformità alla norma AFNOR NF-V45-074)																							
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Porzione di filetti di merluzzo d'Alaska al naturale (da filetti interi) senza lische, cruda, surgelata.																							
INGREDIENTI:		Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)																							
ORIGINE:		Francia																							
ATTREZZI DA PESCA:		Pescato con reti da traino																							
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di rinvenimento / Preparazione: 1) <u>In forno a vapore</u> : direttamente surgelato su vassoio GASTRONORM per 3 minuti 2) <u>In forno a secco 180°C</u> : direttamente surgelato su vassoio GASTRONORM con una leggera bagnatura di brodo di pesce per 6 minuti																							
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		<table><tr><td>Allergeni</td><td></td><td>CROSS CONTAMINATIONS</td></tr><tr><td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3. Uova e prodotti a base di uova</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>Sì</td><td></td></tr><tr><td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6. Soia e prodotti a base di soia</td><td></td><td></td></tr></table>			Allergeni		CROSS CONTAMINATIONS	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			2. Crostacei e prodotti a base di crostacei			3. Uova e prodotti a base di uova			4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi			6. Soia e prodotti a base di soia		
Allergeni		CROSS CONTAMINATIONS																							
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati																									
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei																									
3. Uova e prodotti a base di uova																									
4. Pesce e prodotti a base di pesce	Sì																								
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi																									
6. Soia e prodotti a base di soia																									

Chelab S.r.l., a Mérieux NutriSciences Company

Head office: Via Fratta 25, 31023 Resana, Italy _ Phone: +39 0423 7177 _ Fax: +39 0423 715058 _ Email: contact.italy@mxns.com
www.merieuxnutrisciences.it / VAT nr. 01500900269, R.E.A Treviso n. 156079 / Fully paid up € 103.480,00.

Treviso

Prato

Verona

Bergamo

Milano

Caserta

Siracusa

	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)					
	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					
	9. Sedano e prodotti a base di sedano					
	10. Senape e prodotti a base di senape					
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo					
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito					
	13. Lupini e prodotti a base di lupini					
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi					
	OGM - 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. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi					
PESO NETTO CARTONE:	5 kg					
PESO NETTO DELLE PORZIONI:	Pezzi da 58 g circa					
IMBALLAGGIO, PALLET, DI TRAS						
UNITÀ  PORTO:	Tipo	Dimensioni (mm) LxPxAltezza	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/Disposizione
	Cartone		1 cartone	5 kg		
	Strati		9 cartoni			
	Pallet	Altezza inferiore a 1,8m	99 cartoni	495 kg		n° 9 cartoni per strato, n° 11 strati per pallet

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g					
	Valori nutrizionali medi	Per 100g			
	Energia	385 kJ / 91 kcal			
	Grassi	2,5 g			
	di cui acidi grassi saturi	0,4 g			
	Carboidrati	0 g			
	di cui zuccheri	0 g			
	Proteine	17,2 g			
	Sale	0,15 g			
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: fette di pesce crudo, impanate o no, filetti di pesce crudo congelati o surgelati (completamente crudi), (utilizzo come "non pronto al consumo") Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni Davigel. (Pesce crudo "Non pronto al consumo"). Nessun risultato dovrà eccedere i valori massimi di rifiuto (M) indicati. Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari		VALORI SUL PRODOTTO			
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 – M = 1 000 000; n = 5, c = 2			
	Enterobatteri /g	m = 10 000 – M = 100 000; n = 5, c = 2			
	Escherichia coli/g	m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2			
	Salmonella spp	Assente/25g			
	Listeria monocytogenes	M < 100/g (al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).			
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2			
	Clostridium perfringens /g	m = 100 – M = 1 000; n = 5, c = 2			
	Bacillus cereus /g	m = 1 000 – M = 10 000; n = 5, c = 2			
Interpretazione secondo il piano a 3 o 2 classi a seconda del microrganismo.					
Indicazioni etichettatura ambientale					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)	Transportation Packaging		
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Busta	LDPE 4			Cartone	PAP 20