



Codice:

803434

Descrizione:

MERLUZZO FIL.MARRIED 120/140 S/P IQF MSC

**MERLUCCIUS CAPENSIS/PARADOXUS
SURGELATO**

DENOMINAZIONE DI VENDITA

MERLUZZO FIL.MARRIED 120/140 S/P IQF MSC

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Filletto di Merluzzo del Capo, senza pelle, senza spine, IQF

Nome scientifico: Merluccius Capensis/ paradoxus

FAO 47 - Oceano Atlantico Sud orientale (Namibia)

Attrezzi di pesca: reti a strascico

ALLERGENI

Contiene: pesce

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Piombo: $\leq 0,3$ mg/kg

Mercurio: $\leq 0,5$ mg/kg

Cadmio: $\leq 0,05$ mg/kg

Somma di diossine: $\leq 3,5$ pg/g

Somma di diossine e PCB: $\leq 6,5$ pg/g

Somma PCB simili: ≤ 75 ng/g

PFOS: ≤ 2 μ g/kg

PFOA: $\leq 0,2$ μ g/kg

PFNA: $\leq 0,5$ μ g/kg

PFHxS: $\leq 0,2$ μ g/kg

Somma: ≤ 2 μ g/kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Areobi mesofili: $\leq 1 \times 10^6$ ufc/g

E.coli: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

S.Aureus: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

L.monocytogenes: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

Salmonella spp: non rilevato in 25 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore, sapore: caratteristico della specie

Aspetto: uniforme, senza segni di disidratazione

Odore: fresco

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 313 kJ / 74 kcal

Grassi: 1,1 g

- di cui saturi: 0,3 g

Carboidrati: 0 g

- di cui zuccheri: 0 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Proteine: 16 g Sale: 0,42 g
OGM	Assenti
GLASSATURA	5 +/- 3%
MODALITÀ DI UTILIZZO	Scongellare in frigorifero e consumare previa cottura. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato
CONSERVAZIONE	</= -18°C
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto in LDPE4 e scatola di cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 397 mm Larghezza: 300 mm Altezza: 117 mm
PEZZATURA	120/140
PESO IMBALLO PRIMARIO	0,030 kg busta di plastica
PESO IMBALLO SECONDARIO	0,385 kg cartone
PESO NETTO PALLET	560 kg
PESO LORDO PALLET	665 kg ca.
CONTENUTO PER CARTONE	5 kg
CARTONI PER PALLET	n. 128
MISURE PALLET	Altezza: 1920 mm
ALTRE CARATTERISTICHE	Viene definito senza lische (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza >= 10 mm oppure di diametro >= 1 mm in un campione da 1 kg. La presenza di lische di lunghezza <= 5 mm e di diametro <= 2 mm non è considerata difetto
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	MSC-C-56391
NOMENCLATURA COMBINATA	03047411
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Embwinda Fishing LTD - Ben Amathila Avenue, Erongo, Namibia
DATA REVISIONE FORNITORE	27/12/2024
INTEGRAZIONI	19/01/2026
DATA CONFERMA SCHEDA	18/03/2025