

<b>"COMAVICOLA"</b> 1 9 5 6	<b>SCHEDA TECNICA  PRODOTTO</b>	Rev. 01 del 26/10/2023
	<b>SMERIGLIO A FETTE  MEZZA LUNA CONGELATO  FISH ATELIER</b>	

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
206551	SMERIGLIO A FETTE MEZZA LUNA CONGELATO	FISH ATELIER	//

Descrizione prodotto	<b>Smeriglio a fette congelato</b>		
Ingredienti	<b>SMERIGLIO, (<i>Isurus oxyrinchus</i>) può contenere tracce di molluschi, crostacei e solfiti.</b>		
Peso	Peso netto (senza glassatura)	Pezzatura	Numero di pezzi per confezione
//	5 kg	//	Variabile (circa 15/25 fette)

DESCRIZIONE			
Denominazione ufficiale in lingua italiana	Smeriglio		
Denominazione scientifica	<i>Isurus oxyrinchus</i>		
Origine con eventuale divisione e sottozona	Oceano Atlantico Nord Occidentale, Zona FAO 21 (la materia prima può derivare da zone di pesca differenti)		
Metodo di pesca	Pescato		
Attrezzo di pesca	Ami e palangari		
Glassatura	Di protezione, valore medio 15% sul lotto 08102021		
Temperatura di stoccaggio al cuore del prodotto	-18°C o inferiore		
Termine minimo di conservazione	24 mesi dalla data di congelamento		
Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	//
Presenza di allergeni	<b>SI</b>	Se sì quali	<b>Pesce, può contenere tracce di molluschi, crostacei e solfiti</b>
Informazioni sull'etichetta	Etichettatura secondo normativa vigente		
Modalità di conservazione e preparazione	Conservare a -18 °C, secondo quanto indicato sulla confezione. Lasciare scongelare in frigorifero dopo averlo tolto dalla busta e posizionato in un contenitore di adeguate dimensioni in modo che l'acqua di scongelamento non resti a contatto con il prodotto, asciugare con carta assorbente e utilizzare successivamente previa cottura come un prodotto fresco. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.		
Modalità di consumo	Consumare previa cottura		
Modalità di riciclaggio imballi	primario	Pet- (1)	secondario   Cartone (1)

<b>"COMAVICOLA"</b> 1 9 5 6	<b>SCHEMA TECNICA  PRODOTTO</b>	Rev. 01 del 26/10/2023
	<b>SMERIGLIO A FETTE  MEZZA LUNA CONGELATO  FISH ATELIER</b>	

Certificazioni di qualità	IFS/BRC		
Certificazioni di sostenibilità ambientale	//		
Certificazioni MOCA	Il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto dove previsti	Energia	kJ 473,1	kcal 113
	Grassi	0,15g	
	Di cui acidi grassi saturi	0,01g	
	Carboidrati	0,0g	
	Di cui zuccheri	0,0g	
	Proteine	27,9g	
	Sale	0,3g	

#### CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO E PALETTIZZAZIONE

Imballaggio primario		Imballaggio secondario	
Tipologia	Sacco in plastica	Tipologia	Cartone
Materiale	Polietilene	Materiale	Cartone
Dimensioni	Variabili	Dimensioni	38x29x17cm

Peso unità di vendita	Unità di vendita per cartone	Peso netto del cartone
//	//	5 kg
Codice EAN unità di vendita	//	Codice EAN cartone
		//

N° di cartoni per strato	N° di strati per pallet	N° di cartoni per pallet	N° di unità di vendita per pallet	Protezione del pallet	Dimensioni pallet
9	11	99	99	Film protettivo estensibile	Euro pallet 80 x 120. Altezza totale 191cm

Ogni confezione e cartone vengono sottoposti a controllo con metal detector

<b>"COMAVICOLA"</b> 1 9 5 6	<b>SCHEDA TECNICA  PRODOTTO</b>	Rev. 01 del 26/10/2023
	<b>SMERIGLIO A FETTE  MEZZA LUNA CONGELATO  FISH ATELIER</b>	

## RICICLAGGIO IMBALLI

(1) Verificare sempre le disposizioni in materia di riciclaggio rifiuti emesse dal proprio Comune

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Parametri	Valori guida
Cadmio (mg/kg)	0.050
Piombo (mg/kg)	0.3
Mercurio (mg/kg)	1.0

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valori guida
Carica batterica totale (ufc/g)	< 100000
Coliformi Totali (ufc/g)	< 100
E.coli (ufc/g)	< 10
Staffilococchi coag +	< 100
Listeria monocitogenes in 25 g	<11
Salmonella spp.in 25 g	<b>assente</b>

#### ALLERGENI (Secondo Reg. Ce 1169/2011)

Allergeni	Presenza	Tracce
Cereali e prodotti derivati *		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Frutta a guscio**		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		

"COMAVICOLA" 1 9 5 6	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 01 del 26/10/2023
	SMERIGLIO A FETTE MEZZA LUNA CONGELATO FISH ATELIER	

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti***		x
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

\* contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

\*\* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), stacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

\*\*\* in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito

#### TRACCIABILITA'

Ogni confezione del prodotto è identificata da un numero di lotto che corrisponde alla data di lavorazione/congelamento.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore, aspetto e sapore caratteristico del prodotto.

#### IMMAGINE

