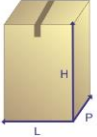


 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 07/2019			
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Fileté merluzzo d'Alaska corn-flakes					
CODICE PRODOTTO:	12238015					
CODICE ARTICOLO	12238015					
CODICE EAN:	7613034580450					
CODICE DOGANALE	16041991					
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76,482.0001 CE					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	<p>Porzione costituita al 100% filetti di merluzzo QSA Alaska, formata a bassa pressione e ricoperta di corn-flakes. Prodotto pre-dorato in un forno speciale al fine di ottenere un prodotto croccante e invitante senza essere fritto. Ottenuto a partire da un materia prima semplicemente congelata. Proviene da una filiera certificata di Pesca Responsabile (MSC)</p>					
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Porzione formata da filetti di merluzzo d'Alaska, ricoperta di fiocchi di mais, surgelata					
INGREDIENTI:	<p>Merluzzo d'Alaska (<i>Theragra Chalcogramma</i>) (71%), pangrattato (farina di frumento, acqua, zucchero, sale, lievito, olio di girasole, antiossidante: estratti di rosmarino), fiocchi di mais (5,2%) (mais (5%), zucchero, sale, malto d'orzo), acqua, olio di girasole, panatura (farina di frumento, amido modificato di frumento, sale, glutine di frumento, addensante: gomma di xanthan), concentrato di pomodoro, sale, senape (acqua, semi di senape, aceto d'alcol, sale, acidificante: acido citrico), aceto d'alcol, zucchero, antiossidante: citrati di sodio, gelificante: gomma di gellano.</p>					
	Può contenere tracce di solfiti, frutta a guscio, latte, uova, soia, crostacei, molluschi, sesamo, sedano					
ORIGINE:	Francia					
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:	<p>Certificazione/Specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità senza lische • MSC • AFNOR <p>Grado di preparazione: Crudo Modalità di rinvenimento Senza scongelare, mettere i FILETE di merluzzo d'Alaska corn flakes su una teglia antiaderente, senza ammucciarli, e cuocere in forno a 200°C per 20-25 minuti.</p>					
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 60%;">Allergeni</td> <td style="width: 15%;">SI/NO</td> <td style="width: 25%;">CROSS CONTAMINATIONS</td> </tr> </table>			Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATIONS			

	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>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 illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], 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</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>9. Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>10. Senape e prodotti a base di senape</td> <td>SI</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td>13. Lupini e prodotti a base di lupini</td> <td>NO</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</td> <td>NO</td> <td>SI</td> </tr> <tr> <td colspan="3">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.</td> </tr> </tbody> </table>	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI	3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	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 illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], 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	SI	9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	10. Senape e prodotti a base di senape	SI	NO	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	SI	13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	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.		
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO																																												
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI																																												
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	SI																																												
4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO																																												
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO																																												
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI																																												
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI																																												
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 illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], 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	SI																																												
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI																																												
10. Senape e prodotti a base di senape	SI	NO																																												
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI																																												
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	SI																																												
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO																																												
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI																																												
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.																																													
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	18 mesi																																													
CALIBRO:	Pezzi da 120 g circa																																													
PESO NETTO CARTONE:	5 kg (38 pezzi)																																													
PALLETTIZZAZIONE:	 Pallet: 120 cm x 80 cm x 158 cm altezza inferiore a 1,8m N° cartoni per strato: 9 N° strati per pallet: 11																																													

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN:	
	- Classificazione GEMRCN: preparazione a base di pesce >70% rapporto Proteine / Lipidi (P/L) >2	
	- Frequenza raccomandata da GEMRCN: 4/20 minimo	
	Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per il servizio dei pasti per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani. (Annex 4 del GEMRCN)	
	Valori nutrizionali medi	Per 100g
	Energia	607 kJ / 145kcal
	Grassi	6,7 g
	di cui acidi grassi saturi	0,4 g
	Carboidrati	6,0 g
	di cui zuccheri	0,6 g
Fibre	0,2 g	
Proteine	14,9 g	
Sale	0,53 g	
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	3,50
	Sodio (mg/100g)	400 mg
	Calcium (mg)	ND
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI: Offranville: prodotti contenenti ingredienti cotti e crudi		VALORI SUL PRODOTTO
	Microrganismi aerobi 30°C/g	300 000
	Anaerobi solfito riduttori 46°C/g	30
	Coliformi 30°C/g	3000
	Coliformi termotolleranti/g	30
	Escherichia coli/g	10 (norma interna)
	Salmonella spp	Assente / 25g
	Listeria monocytogenes	Assente / 25g -tolleranza 100/g (al momento del consumo o al termine della DCL (Date Consume Limit).
	Staphylococcus aureus/g o coagulasi positivo /g	100

	Staphylococcus aureus/g	100
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, integrato dagli standard interni. <i>Le specifiche possono essere cambiate a seconda dei vincoli tecnologici e / o regolamentari.</i>		
IMMAGINE:	