

**CODICE**  
0091MC

**MERLUZZO SUDAFRICANO FIL S/P SUD**  
**A. 2/4oz INTERF 2x5kg MSC-TRAWLER**

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

<b>MARCHIO</b>	TRAWLER
<b>NOME SCIENTIFICO</b>	HKC -
<b>* ORIGINE</b>	710 - Sud Africa
<b>* ZONA DI CATTURA</b>	47 - Atlantico Sudest
<b>* ATTREZZI DA PESCA</b>	03 - Reti da Traino
<b>PESZZATURA</b>	2,00 / 4,00 OZ
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	01 - Pescato in Mare
<b>GLASSATURA</b>	-- Nessuna aggiunta di acqua di glassatura.
<b>CERTIFICAZIONE</b>	MSC
<b>STATO FISICO</b>	Prodotto Surgelato

**FOTOGRAFIA**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)**

<b>Energia</b>	341 kJ
<b>Energia</b>	81 kcal
<b>Grassi</b>	1,3 g
<b>di cui - acidi grassi saturi</b>	0,2 g
<b>Carboidrati</b>	< 0,5 g
<b>di cui - zuccheri</b>	< 0,5 g
<b>Fibre</b>	< 0,5 g
<b>Proteine</b>	17 g
<b>Sale</b>	0,30 g

**PRESENTAZIONE**

Prodotto interfogliato, protetto da film plastico e imballato in scatola di cartone.

**INGREDIENTI**
**ACCUSE**

N/A

**ALLERGENI**

Contiene PESCE

**IMBALLAGGIO**

<b>IMBALLAGGIO</b>	<b>unità</b>	<b>Cartone</b>
<b>Unità</b>	0	
<b>Dimensioni (CxLxA)</b>	0,0 x0,0 x0,0	37,0 x27,0 x12,0 CM
<b>Quantità</b>	0,000 KG	10,000 KG
<b>Peso al netto della</b>	0,000 KG	10,000 KG
<b>Tara</b>	0,120 KG	0,250 KG
<b>Codice a barre (EAN 13)</b>	5606669263487	
<b>Codice a barre (GTIN)</b>	95606669263480	

**PALLETIZZAZIONE**

<b>Nr. Cartone Fila</b>	8
<b>Nr. Fila</b>	12
<b>Nr. Cartone Pallet</b>	96
<b>Unità Pallet</b>	0
<b>Altezza Pallet</b>	159
<b>Peso Approssimativo</b>	960,000
<b>Dimensioni Pallet</b>	120 x80 x159

**Protezione Esterna**

Pallet avvolto com film estensibile.

CODICE  
0091MC

MERLUZZO SUDAFRICANO FIL S/P SUD  
A. 2/4oz INTERF 2x5kg MSC-TRAWLER



### SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

MICROORGANISMI	MASSIMO CONSENTITO
Microorganismi a 30°C	10 <sup>6</sup> UFC/g
Salmonella /25 g	Assente/25g
Conteggio delle Enterobactérias	1E02 UFC/g

### SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

PARAMETRI	TOLLERANZA
Cadmio	0.05 mg/kg
Mercurio	0.5 mg/kg
Piombo	0.3 mg/kg
Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS)	3,5 pg/g
Melamina	2,5 mg/kg
ABVT (azoto/100 g di tessuto muscolare)	35 mg
Somma di diossine e pcb sotto forma di diossina (PCDD/F- PCBTEQ-OMS)	6.5 pg/g
Somma di PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB 180 (ICES-6)	75 ng/g

### SPECIFICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esteriore	Caratteristica della specie
Colore	Caratteristica della specie
Sapore	Caratteristica della specie
Odore	Caratteristica della specie
Struttura	Caratteristica della specie

### TRANSPORTO

Conservare a -18°C, +/- 3°

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a -18°C

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro il 24 mesi

### DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla cosumazione da parte di tutta la popolazione in generale, incluse persone sensibili come anziani, bambini, donne incinte e malati (a eccezione di persone allergiche o intolleranti a un determinato ingrediente presente)

### ISTRUZIONI PER L'USO

Deve essere cotto prima di essere consumato. Togliere il prodotto dalla confezione e collocarlo in un setaccio/scolapasta. Scongellare nel frigorifero evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.

### LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

### INFORMAZIONE SUPPLEMENTARE

La conformità del prodotto è assicurata in base al sistema di sicurezza alimentare attuato.

\* Le informazioni relative: l'origine; la zona di cattura e la subzona di cattura (applicabile alle zone di cattura FAO 27 e FAO 37) e il metodo di pesca possono variare da un lotto all'altro.

### INFORMAZIONI DI ETICHETTATURA

Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare.  
Può contenere lisce

### MODALITÀ DI PREPARAZIONE