

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
08998	FILETTI DI PLATESSA N.3 S/PELLE S/A CTX5KG MSC NORDPESCA

INGREDIENTI	PLATESSA (Pleuronectes platessa, pescata in Oceano Atlantico Nord Orientale Zona FAO 27 Divisione VII d, La Manica orientale, con reti da traino)
PEZZATURA	N 3 (80-120 pz)
GLASSATURA	15% compensata

IMBALLO	
Marchio:	
Imballo primario	Sfuso
Imballo secondario	Cartone
Pallettizzazione	112 ct (8 ct per 14 strati)
Peso cartone	5 Kg al netto della glassatura
Peso confezione	
Dimensione cartone	
Dimensione confezione	

CODICE EAN 13	
CODICE EAN 128	

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
Conservazione domestica	
****o*** (-18°C)	Vedi data riportata sulla confezione
** (-12°C)	Un mese
* (-6°C)	Una settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	24 ore

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)	PESCE
Contaminazione crociata	
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto e' garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica.
DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE

Parametro	Riferimento
ASPETTO	Tipico del prodotto
COLORE	Tipico del prodotto
SAPORE	Tipico del prodotto
ODORE	Tipico del prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto edibile:

Energia	339 kJ/ 80 kcal
Grassi	1,5 g
Di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	16,7 g
Fibre	0 g
Sale	0,3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Parametro	Limite	Riferimento
Salmonella spp	Assente/25g	Reg. CE 2073/2005
Escherichia coli	<100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005
Piombo	0,3 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Cadmio	0,05 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Mercurio	0,5 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m

Per ulteriori informazioni

New Food ottempera al criterio di rintracciabilità dei prodotti commercializzati secondo il Reg. CE 178/02.

New Food si impegna ad inviare copia aggiornata della scheda tecnica per qualsiasi variazione di prodotto.

Le immagini utilizzate per questa scheda tecnica hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



FILETTI DI PLATESSA SURGELATI n° 3 SP MSC

NOME SCIENTIFICO: Pleuronectes Platessa

Origine: Olanda **Ingredienti:** Platessa (Pleuronectes Platessa) acqua

Allergeni : PESCE e prodotti derivati

Attrezzi da pesca : reti da traino

Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 Divisione VII d : La manica orientale

Peso al netto della Glassatura: 5 kg

Data di produzione:

03.05.2021

Data di congelamento:

03.05.2021

Da Consumarsi preferibilmente entro il:

03.05.2023

Lotto: 110057252

PRODOTTO DA : NORDPESCA HOLLAND -
MIDDELBURG HOLLAND

Prodotto surgelato mantenere ad una temperature uguale
o inferiore a -18°C

Una volta scongelato non ricongelare e consumare
Entro le 24 ore previa cottura



MSC-C-51417

Prodotto da



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **NEW FOOD**

Denominazione prodotto: **PASTESSA FIL N3 S/P S/ADDITIVI RSE RAS**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (Ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociato)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostaacei e/o prodotti a base di crostaacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	SI	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

15/04/2022 D. Fossati Tombari

NEW FOOD S.r.l.
Via Gadames, 128
20151 Milano
Tel 02.63087662