

cod: 40401 PORZIONI DI FILETTO DI HALIBUT SURGELATI**- Descrizione -**

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesci di genere e specie "Reinhardtius hippoglossoides", spellati, pressati, accuratamente deliscati, surgelati in lastre e successivamente sezionati in porzioni I.Q.F. a forma di trapezio.

Pescato nei Fondali dell'Islanda (Divisione Va), Oceano Atlantico nord orientale FAO 27.

Metodo di pesca: reti da traino.

- Caratteristiche Organolettiche -

Colore	Bianco, caratteristico
Odore	Caratteristico, non troppo pronunciato, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei
Consistenza	Compatta, caratteristica

- Caratteristiche Fisiche-Merceologiche -

Peso unità	80 - 110 g
Spessore unità	15 - 20 mm
Unità fuori calibro	Max 10% p/p
Unità con parti irrancidite	Assenti
Materiale estraneo di origine marina	Max 1 n/Kg
Materiale estraneo	Assente

- Caratteristiche Chimiche -

Hg	Max 0,50 ppm
Pb	Max 0,30 ppm
Cd	Max 0,05 ppm
Diossine-PCB	Limiti di legge
ABVT	Conforme alla legislazione nazionale e comunitaria
TMA-N	5 mg/100g 20 mg/100g

- Caratteristiche Microbiologiche -

Parametro:	n	c	min	Max
CBT mesofila			1.000 ufc/g	1.000.000 ufc/g
E.coli	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g
Enterobatteriacee			100 ufc/g	10.000 ufc/g

... Segue

cod: 40401 PORZIONI DI FILETTO DI HALIBUT SURGELATI

Stafilococchi coagulasi	5	2	100 ufc/g	10.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	5	0	Assente/25 g	
Salmonella	5	0	Assente/25 g	
Vibrio vulnificus	5	0	Assente/25 g	
Vibrio cholerae	5	0	Assente/25 g	
Vibrio parahaemolyticus	5	0	Assente/25 g	
Shigella spp	5	0	Assente/25 g	
Virus epatite A	5	0	Assente/25 g	

- Caratteristiche Imballaggio -

U.V.	Cartone etichettato
Composizione cartone	1 x 5 kg
Peso netto cartone	5 kg
Modalità	Il peso netto va determinato secondo le modalità previste dalla Circ. del 06/01/1990
Informazioni O.S.A.	Confezionato in stabilimenti certificati secondo standard GFSI

- Shelf Life -

24 mesi a temperatura < -18°C dalla data di congelamento

- Allergeni:ALLERGENI: PESCE
POTREBBE CONTENERE TRACCE DI MOLLUSCHI E/O CROSTACEI.**- Commenti:**

Da consumare previa cottura.

Viene definito senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2017) il prodotto in cui si rilevi al massimo una lisca di lunghezza ≥ 10 mm oppure di diametro ≥ 1 mm in un campione di 1 Kg.
La presenza di lisce di lunghezza ≤ 5 mm e di diametro ≤ 2 mm non è considerata difetto.

La glassatura è presente come strato protettivo del prodotto per mantenerne la qualità durante lo stoccaggio e la distribuzione.
Come previsto dal Regolamento 1169/2011 (all. IX) il peso netto indicato non include la glassatura.

***** FINE STAMPA *****

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **OCEAN FISH BV**

Denominazione prodotto: **HALIBUT TAVOLETTE 85 GR 5 KG**

CODICE PRODA

40401

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE

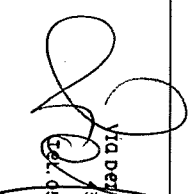
		Presente nel prodotto (Ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	SI
3	Uova e/o prodotti a base di uova	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	Sola e/o prodotti a base di sola	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	SI

* 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)

Data compilazione: 09/11/2023

TIMBRO E FIRMA:


PRODA S.p.A.
 VIA DEL RINGHENTI, 59/DASTEGUETRO
 51100 (SI) - ITALIA
 TEL. 0521 84311 FAX 0521 618323