

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

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

FOTOGRAFIA



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (PER 100 G)

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

PRESENTAZIONE

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

INGREDIENTI

ACCUSE

N/A

ALLERGENI

Contiene PESCE

IMBALLAGGIO

| IMBALLAGGIO | | |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|
| Unità | unità | Cartone |
| | 0 | |
| Dimensioni (CxLxA) | 0.000x0.000x0.000 | 390.000x260.000x140 |
| Quantità | 0,000 KG | 10,000 KG |
| Peso netto (senza glassa) | 0,000 KG | 10,000 KG |
| Tara | 0,120 KG | 0,250 KG |
| Codice a barre (EAN 13) | 5606669210740 | |
| Codice a barre (GTIN) | 95606669210743 | |

PALLETTIZZAZIONE

| | |
|----------------------------|------------|
| Nr. Cartone Fila | 9 |
| Nr. Fila | 14 |
| Nr. Cartone Pallet | 126 |
| Unità Pallet | 0 |
| Altezza Pallet | 212 |
| Peso Approssimativo | 1.260 |
| Dimensioni Pallet | 120x80x212 |

Protezione Esterna

Pallet avvolto con film estensibile.

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

| MICROORGANISMI | MASSIMO CONSENTITO |
|---------------------------------|--------------------|
| Microorganismi a 30°C | 1E06 UFC/g |
| Salmonella | Assente/25g |
| Conteggio delle Enterobactérias | 1E02 UFC/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 18 mesi.

DESTINAZIONE D'USO

Idoneo alla consumazione 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. Per garantire le caratteristiche del prodotto, attenersi ad un corretto scongelamento. Togliere il prodotto dalla confezione e collocarlo in un setaccio/scolapasta. Scongela nel frigorifero evitando che l'acqua di scongelamento entri in contatto diretto con il prodotto stesso.

LEGISLAZIONE

Conformi alla legislazione europea in vigore.

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

| PARAMETRI | TOLLERANZA |
|--|------------|
| Piombo | 0.3 mg/kg |
| Cadmio | 0.05 mg/kg |
| Mercurio | 0.5 mg/kg |
| Somma di diossine (PCDD/F-TEQ-OMS) | 3,5 pg/g |
| 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 |
| Melamina | 2,5 mg/kg |
| ABVT (azoto/100 g di tessuto muscolare) | 35 mg |

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. Il prodotto può contenere lische.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: **BRASMAR – COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, S.A**

Denominazione prodotto:

0005MC MERLUZZO SUDAFRICANO FIL S/P SUD A. 2/4oz INTERF 2x5kg-IJ

| 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 |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | | NO |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | | NO |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | SI | |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | | NO |
| 6 | Soia e/o prodotti a base di soia | | NO |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | NO |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | | NO |
| 9 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | | NO |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | | NO |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | | 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 |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | | NO |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | | 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)

Data compilazione: 05/12/2023

TIMBRO E FIRMA:

Diana Oliveira

BRASMAR
Comércio Produtos Alimentares, S.A.
NIF: 503 066 397
Gulões - Trofa