

Codice Articolo 2606202500000001

NOME DELL'ELEMENTO		Porzioni di Filetti di Halibut Surgelati	
NOME SCIENTIFICO		<i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	SPECIFICHE DEL PRODOTTO
		Descrizione	Senza pelle, disossato (PBO)
		Caratteristiche	Crudo, Surgelato
		Glassatura	0%
		Struttura	Fine
		Colore	Blanco
		Gusto	Neutrale
		Odore	Neutrale
		Pezzatura (g)	90g+
		Tempo di consegna	Tutto l'anno
		Zone di pesca	FAO 27 Oceano Atlantico nord-orientale
		Origine	Islanda/Groenlandia
		Attrezzi da pesca	Reti da traino
INGREDIENTI		Halibut (pesce)	
ALLERGENI		Pesce	
Senza OGM		Sì	Prodotto irradiato NO
VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100g		PRESERVAZIONE	
Energia	778kJ/186kcal	Temperatura di consegna	≤ -18°C
Grassi	14 g	Temperatura di conservazione	≤ -18°C
di cui acidi grassi saturi	2,4 g	Data di scadenza	2 anni dalla data di cattura/produzione
Carboidrati	0,0 g	Data di cattura	vedi etichetta originale
di cui zuccheri	0 g	Data di produzione	vedi etichetta originale
Proteine	14,5 gr	Data di scadenza	vedi etichetta originale
Sale	0,2 g		

Tutti i calcoli sono effettuati da valori teorici, nessun diritto può essere derivato.

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE

Da conservare a temperatura non superiore a -18 °C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura

(nonostante gli accurati controlli non possiamo escludere la presenza occasionale di spine)



IMBALLAGGIO

Peso	5	Kg
Peso netto sgocciolato	5	Kg
Tecnologia	IQF	
Imballaggio primario	LDPE busta	
Imballaggio secondario	Scatola di cartone	
Dimensioni (LxLxA)	39x29x11	cm
Peso della scatola	0,5	Kg ca.
Etichetta	Secondo il regolamento UE 1169/2011	
Numero di scatole/pallet	128	
Numero di scatole/strato	8	
Numero di strati/pallet	16	
Tipo di pallet	europallet	
Peso solo bancale	25	Kg ca
Peso totale del bancale	665	Kg ca.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m ca.

INDICAZIONE DELLA QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Pesce fresco e congelato, crostacei, molluschi e molluschi

Parametro	Standard	Tolleranza	
Conta batterica totale	≤ 100.000 ufc/g	$\leq 1.000.000$ ufc/g	
Enterobatteriacee	≤ 100 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g	
S.aureus	≤ 10 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g	
Salmonella	Assente in 25 grammi	Assente in 25 grammi	
E-coli	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g	

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza	Riferimento
Piombo (Pb)	Massimo. 0,3mg/kg	Direttiva UE 2023/915.
Mercurio (Hg)	Massimo. 1,0mg/kg	Direttiva UE 2023/915.
Cadmio (Cd)	Massimo. 0,05mg/kg	Direttiva UE 2023/915.

PORZIONI DI FILETTO DI HALIBUT SURGELATI

Pezzatura: 90g/+ senza pelle (*Reinhardtius hypoglossoides*)

Ingredienti: **Halibut** (*Reinhardtius hypoglossoides*) (Pesce)

Pescato in: Oceano Atlantico Nord Orientale (FAO 27)

Sottozona: Va, Fondali dell'Islanda

Metodo di pesca: reti da traino

Peso netto (senza glassatura): **5KG**

Data di produzione: 28-05-2025

Data di congelazione: 28-05-2025

Da consumarsi preferibilmente entro il:

28-05-2027

Lotto: 2500174

Paese d'origine: Islanda

CONSERVAZIONE:

-18°C (**** o ***)

-12°C (**) 1 mese

-6°C (*) 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni

Nel frigorifero: 24 ore

NL
6180
EC

Ø Valore nutrizionale per 100g:

Energia 778KJ/186kcal

Grassi: 14g

di cui grassi saturi: 2,4 g

Carboidrati: 0 g

di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 14,5 g

Sale: 286 mg

(nonostante gli accurati controlli non possiamo escludere la presenza occasionale di spine)

Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.

Prodotto per: Ocean Fish B.V.

Costerweg 1T, 6702AA Wageningen,

Paesi Bassi, www.oceanfish.nl



Sacchetto
Raccolta
Plastica



Cartone
Raccolta
Carta



Verifica le
disposizioni del tuo
comune

