

COD. ART 14113E9311441010 CODICE STABILIMENTO PRODUTTIVO NL6612EG

NOME DELL'ELEMENTO		Filetti di Limanda surgelati	
NOME SCIENTIFICO		Limanda limanda	
		SPECIFICHE DEL PRODOTTO	
		Descrizione	senza pelle IQF
		Caratteristiche	Crudo, Surgelato
		Glassatura	0%
		Struttura	Fine
		Colore	Blanco
		Gusto	Neutrale
		Odore	Neutrale
		Pezzatura (g)	60-100
		Tempo di consegna	Tutto l'anno
		Zone di pesca	Oceano Atlantico Nord-orientale , zona FAO 27
		Divisione	IVb (Mare del nord centrale)
		Origine	Paesi Bassi
Attrezzi da pesca	Reti da traino		
INGREDIENTI		Limanda (Pesce)	
ALLERGENI		Pesce	
Senza OGM	Sì	Prodotto irradiato	NO
VALORI NUTRIZIONALI Medi per 100g		PRESERVAZIONE	
Energia	309kJ/74Kcal	Temperatura di consegna	≤ -18°C
Grassi	1 g	Temperatura di conservazio	≤ -18°C
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Data di scadenza	2 anni dalla data di cattura/produzione
Carboidrati	0 g	Data di cattura	vedi etichetta originale
di cui zuccheri	0, g	Data di produzione	vedi etichetta originale
Proteine	16 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	Riferimento
Conta batterica totale	≤100.000 ufc/g	≤1.000.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobatteriacee	≤100 ufc/g	≤1.000 ufc/g	ISO-7402
S.aureus	≤10 ufc/g	≤1.000 ufc/g	ISO-6888-1
Salmonella	Assente in 25 grammi	Assente in 25 grammi	ISO-6785
E-coli	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g	ISO-16649-2
Listeria monocytogenes	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g	ISO-11290-2
Nematodi	assente	Massimo. 1 alkg	Ispezione visuale

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza	Riferimento
Piombo (Pb)	Massimo. 0,3mg/kg	Direttiva UE 1881/2006
Mercurio (Hg)	Massimo. 0,5mg/kg	Direttiva UE 1881/2006
Cadmio (Cd)	Massimo. 0,05mg/kg	Direttiva UE 1881/2006
aromatico (IPA)	Massimo. 2µg/kg	Direttiva UE 1881/2006
TVB-N Azoto basico volatile totale	Massimo. 30 mgN/100 g	Direttiva UE 95/149
Polycyclic aromatic hydrocarbon (PAH)	Max. 2 µg/kg	EU directive 1881/2006
TVB-N Total Volatile Basic	Max. 30 mg N / 100 g	EU directive 95/149

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Ocean Fish B.V

Denominazione prodotto: LIMANDA FIL S/P 60/100 FAO27 KG 5

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	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	SI	SI
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)

Data compilazione: 18-02-2025

OCEAN Ocean Fish BV
Costa weg 1T, 6702AA Wageningen
The Netherlands
Tel. +31-(0)317-428539
Iban nr. NL56INGB0009091501
BIC. INGBNL2A
KVK 09102263
VAT. NL807567085801

FISH