

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 conservazione	≤ -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. .

Prodotto deliscato conforme ai criteri previsti dal Codex Alimentarius CXS 190-1995

(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	≤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. 0,5mg/kg	Direttiva UE 2023/915
Cadmio (Cd)	Massimo. 0,05mg/kg	Direttiva UE 2023/915