

MERLUZZO NORDICO AL LIMONE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 14/02/23

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	MERLUZZO NORDICO AL LIMONE	
Descrizione:	Porzioni di merluzzo nordico, aromatizzati al limone, prefritti, scongelati	
Peso netto:	300g	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore. Confezionato in atmosfera protettiva.	
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni dalla data di confezionamento.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Merluzzo nordico	Gadus morhua	Pescato in Oceano Atlantico nord-orientale FAO 27 (Mare di Barents e Mare di Norvegia, Spitsbergen e Isola degli Orsi) con reti da traino.
Farina di Grano tenero		
Olio di girasole		
Sale		
Fibra vegetale di frumento		
Coriandolo		
Acqua		
Aroma naturale al limone/limone (mais)		
Allergeni:	Pesce, glutine. Può contenere tracce d' uovo (proteine dell'uovo)	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio plastico con film superiore termosaldato. Confezionato in atmosfera protettiva.
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancala	108

MERLUZZO NORDICO AL LIMONE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 14/02/23

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290420
Codice EAN cartone:	08055519291434 + EAN 128
Codice articolo interno:	1088

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	218 Kcal
	913 Kj
Grassi	9.8 g
di cui saturi	1.1 g
Carboidrati	20.0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	12.0 g
Sale	0.82 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 1.000.000	UFC/g
Escherichia coli	≤ 100	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 500	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤100	UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
SAPORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene - Stabilimento autorizzato CE: IT F3Y21 CE - Certificazione IFS International Food Standard Vs. 7
---	--