



Foods Import dei F.lli Monti SpA
Via Gabiano 18
CAP 64013 Corropoli (TE)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
EDIZIONE 09
30-04-2020

FILETTO DI MERLUZZO NORDICO LEGGERMENTE SALATO SURGELATO IQF

	Denominazione di vendita	Filetto di merluzzo nordico leggermente salato surgelato IQF	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
	Denominazione commerciale	Merluzzo nordico		
	Ingredienti	Merluzzo nordico, sale, Stabilizzante: E451	Energia	KJ 220 / KCal 50
	Pezatura	500/1000	Grassi	0 g
	Denominazione scientifica	Gadus macrocephalus	di cui saturi	0 g
	Codice Alpha 3	PCO	Carboidrati	0 g
	Metodo di produzione	Pescato	di cui zuccheri	0 g
	Pesca Sostenibile	Da pesca sostenibile certificata MSC. www.msc.org/it	Proteine	11 g
	Zona di cattura	Pacifico Nord Est FAO 67	Sale	2,1 g
		Pacifico Nord Ovest FAO 61	Fibra	0 g
Attrezzi di pesca	Ami e Palangari			

Modalità d'uso	Decongelare in frigorifero - Il prodotto, una volta decongelato, non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Consumare il prodotto previa cottura.		
Destinazione d'uso dell'alimento	Nessuna limitazione al consumo. Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani e bambini. Si consiglia un consumo moderato per i soggetti ipertesi		
Modalità di conservazione	-18° C		
Data di scadenza	18 mesi. La data di scadenza si riferisce al prodotto in confezione integra e conservato alla temperatura riportata in etichetta		
Allergeni e contaminanti	Vedere scheda allegata " Scheda Allergeni e OGM "		
Parametri microbiologici e limiti critici Parametri chimici e limiti critici	Vedere scheda allegata " Scheda tecnica prodotti della pesca leggermente salati "		
Grado di salinità	da 1,6% a 2,2 %		
Caratteristiche merceologiche	Filetto intero, colore bianco, uniforme e compatto nelle carni, consistente al tatto, pelle ben aderente alle carni		
Glassatura di protezione	10%	Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9	
Imballo primario	Busta in polietilene contenente pesci sfusi surgelati IQF		
Peso netto	10 kg		
Pallet	n. colli x strato 4	n. strati 13	Totale colli 52
Modalità di distribuzione	Mezzo isotermico con temperatura di trasporto prescritta -18°C		
Codice articolo	A100601051		