



Mobilpesca Surgelati S.p.A.

Via della Sibolla, 45
55011 Altopascio (LU)
Tel.: +39 0583 2805 1
Fax: +39 0583 269029
E-mail: info@mobilpesca.it
<http://www.mobilpesca.it>
Ric. San. IT B4U1U CE

SCHEDA PRODOTTO FILONI DI TONNO s/p s/o Sottovuoto peso vario

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **19 Maggio 2017**

Edizione/Revisione: **3/0**

DESCRIZIONE	
Denominazione dell' <u>alimento</u> /commerciale	FILONI DI TONNO (Tonno a Pinne Gialle o Tonno Obeso) senza pelle e senza osso - prodotto congelato -
Codice prodotto	TONPB200 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
Codici Nomenclatura combinata e TARIC	0303 42 (tonno a pinne gialle) / 0303 44 (tonno obeso)
Cliente / Marchio	General Food Piemonte S.r.l.
Materia prima utilizzata	Filoni di Tonno a Pinne Gialle o Tonno Obeso congelati, senza pelle, senza osso, senza linea di sangue
Denominazione scientifica	Thunnus albacares o Thunnus obesus
Origine, metodo di produzione, zona di cattura, <u>attrezzo da pesca</u>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali Come da Reg. UE 1379/2013 , D. MIPAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico – Oceano Pacifico – Oceano Indiano con ami e palangari o reti da circuizione e reti da raccolta
Ingredienti	Tonno a Pinne Gialle o Tonno Obeso Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi - Allergeni: PESCE -
Peso al netto della glassatura	Confezione sottovuoto: variabile, circa 2/3 kg (corrispondente ad un filone) Imballo secondario (cartone): circa 10/14 kg
Glassatura	Leggero strato di protezione, circa 2%
Pezzzatura	Filoni IQF a peso variabile, circa 2/3 kg cadauno, senza pelle, senza osso, senza linea di sangue
Lotto, <u>Data di congelamento</u> e Termine minimo di conservazione	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali, come da Reg. UE 1169/2011
IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE (Imballi primari conformi a D.M. 21/03/73 e Reg. CE 1935/2004)	
Imballo primario	Filoni confezionati singolarmente in sacco sottovuoto
Imballo secondario	Cartone cod. 10 bianco cm 38,5 x cm 27,5 x h cm 19,2
EAN CODE imballo primario	2 285683 (a cui segue peso al netto della glassatura variabile)
EAN CODE imballo secondario	2 285683 (a cui segue peso al netto della glassatura variabile) / 9 8020108073534
N. di unità di vendita x imballo secondario	Variabile
N. di imballi secondari x strato pallet	8
N. di strati X pallet	9
N. di imballi secondari X pallet	72
Tipo di pallet	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
Etichetta logistica pallet	Come da specifiche GS1 INDICOD-ECR
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto/colore: Filoni senza pelle, osso e linea di sangue/tipico della specie Odore: tipico, assenza di odori estranei o sgradevoli Sapore: tipico, assenza di sapori estranei o sgradevoli Consistenza: carne soda, compatta
Parametri microbiologici	Carica batterica totale < 500.000 ufc/g Coliformi Totali < 1.000 ufc/g Escherichia coli < 100 ufc/g Stafilococco aureo < 100 ufc/g Salmonella assente in 25 g Listeria m. assente in 25 g
Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto	Valore energetico 454 kJ 109 kcal Grassi 0,49 g di cui acidi grassi saturi 0,17 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 24,4 g Sale 0,11 g
Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCB, IPA)	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a – 18°C
Durabilità	15 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente conservati
Modalità di utilizzo	Consumare previa cottura Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato