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 PLATESSA FILETTO IWP 5 kg 20% cod. PLATA139
Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità
Data emissione: **13 Dicembre 2014**
Edizione/Revisione: **3/0**

DESCRIZIONE	
*Denominazione dell'**alimento**/commerciale*	**PLATESSA** FILETTO IWP – prodotto congelato -
Codice prodotto	PLATA139 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
Codici Nomenclatura combinata e TARIC	0304 83
Cliente/marchio	General Food Piemonte S.r.l.
Materia prima utilizzata	Filetti di Platessa congelati
Denominazione scientifica	Pleuronectes platessa
*Origine, metodo di produzione, zona di cattura, **attrezzo da pesca***	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da **Reg. UE 1379/2013,** D. MIPAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale zona FAO 27 **con reti da traino**
Ingredienti	**Platessa** Assenza di OGM o derivati da OGM. Eventuale presenza di additivi indicata in etichetta. Allergeni: **PESCE**
Peso	Confezione: variabile Imballo secondario: kg 5
Peso al netto della glassatura	Confezione: variabile Imballo secondario: kg 4
Glassatura	20 %
Pezzatura	Filetti IQF di peso variabile (n. 3), con pelle bianca
*Lotto, **Data di congelamento** 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	Filetti pellicolati in coppia con film in plastica per alimenti (film CRYOVAC IMPACT)
Imballo secondario	Cartone cod. 5 cm 38 x cm 23,5 x h cm 15,5
BAR CODE imballo primario	2 002065 (a cui segue importo calcolato in base al prezzo/kg da Voi comunicatoci)
BAR CODE imballo secondario	8020108066281
N. di unità di vendita x imballo secondario	Variabile
N. di imballi secondari x strato pallet	10
N. di strati X pallet	Fino a 12
N. di imballi secondari X pallet	Fino a 120
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: filetti IQF / 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 < 1.000.000 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 kj 393 kcal 93 Proteine 19,0 g Grassi 1,9 g di cui saturi 0,4 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Sale 0,3 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