

**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](mailto:info@mobilpesca.it)  
<http://www.mobilpesca.it>  
Ric. San. IT B4U1U CE

**SCHEDA PRODOTTO SMERIGLIO TRANCE IWP 5 kg 15% cod. SMER0159**

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **13 Dicembre 2014**Edizione/Revisione: **3/0**

<b>DESCRIZIONE</b>	
<i>Denominazione dell'alimento/commerciale</i>	<b>SMERIGLIO TRANCE</b> con pelle IWP - prodotto congelato -
<i>Codice prodotto</i>	SMER0159 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
<i>Codici Nomenclatura combinata e TARIC</i>	0303 81 90
<i>Cliente / Marchio</i>	General Food Piemonte S.r.l.
<i>Materia prima utilizzata</i>	<b>SMERIGLIO</b> , decapitato, eviscerato, congelato a bordo
<i>Denominazione scientifica</i>	Isurus oxyrinchus
<i>Origine, metodo di produzione, zona di cattura, <u>attrezzo da pesca</u></i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da <b>Reg. UE 1379/2013</b> , D. MIPAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico / Pacifico / Indiano <b>con ami e palangari</b>
<i>Ingredienti</i>	<b>Smeriglio</b> Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: <b>PESCE</b>
<i>Peso</i>	Confezione: variabile Imballo secondario: kg 5
<i>Peso al netto della glassatura</i>	Confezione: variabile Imballo secondario: kg 4,250
<i>Glassatura</i>	15%
<i>Pezatura</i>	Trance con pelle IQF a peso variabile, forma a mezza luna, spessore circa cm 1,5
<i>Lotto, <u>Data di congelamento</u> e Termine minimo di conservazione</i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali, come da <b>Reg. UE 1169/2011</b>
<b>IMBALLI E PALLETTIZZAZIONE (Imballi primari conformi a D.M. 21/03/73 e Reg. CE 1935/2004)</b>	
<i>Imballo primario</i>	Trance pellicolate singolarmente IWP con film in plastica per alimenti
<i>Imballo secondario</i>	Cartone cod. 5 cm 38 x cm 23,5 x h cm 15,5
<i>BAR CODE imballo primario</i>	2 289738 (a cui segue importo calcolato in base a prezzo/kg da Voi comunicatoci)
<i>BAR CODE imballo secondario</i>	8020108002791
<i>N. di unità di vendita x imballo secondario</i>	variabile
<i>N. di imballi secondari x strato pallet</i>	10
<i>N. di strati X pallet</i>	Fino a 12
<i>N. di imballi secondari X pallet</i>	Fino a 120
<i>Tipo di pallet</i>	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
<i>Etichetta logistica pallet</i>	Come da specifiche GS1 INDICOD-ECR
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE</b>	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Aspetto/colore: trance con pelle / tipico della specie Odore: tipico, assenza di odori estranei o sgradevoli Sapore: tipico, assenza di sapori estranei o sgradevoli Consistenza: carne soda, compatta
<i>Parametri microbiologici</i>	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
<i>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</i>	Valore energetico kj 412 kcal 97 Proteine 21,38 g Grassi 1.19 g Carboidrati 0,26 g
<i>Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCB, IPA)</i>	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
<b>CONSERVAZIONE ED UTILIZZO</b>	
<i>Modalità di conservazione</i>	Conservare a temperatura non superiore a - 18°C
<i>Durabilità</i>	15 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente conservati
<i>Modalità di utilizzo</i>	Consumare previa cottura Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato