



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 SALMONE TRANCE IWP 5 kg 15% cod. SALM0081

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

Data emissione: **13 Dicembre 2014**

Edizione/Revisione: **3/0**

DESCRIZIONE	
<i>Denominazione dell'alimento/commerciale</i>	SALMONE KETA trance con pelle - prodotto congelato -
<i>Codice prodotto (con cui inoltrarci l'ordine)</i>	SALM 0081 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
<i>Codici Nomenclatura combinata e TARIC</i>	0303 12
<i>Cliente / Marchio</i>	General Food Piemonte S.r.l.
<i>Materia prima utilizzata</i>	SALMONE KETA (salmone selvaggio del Pacifico) , decapitato, eviscerato, congelato
<i>Denominazione scientifica</i>	Oncorhynchus keta
<i>Origine, Metodo di produzione, zona di cattura, <u>attrezzo da pesca</u></i>	Origine: ALASKA o CANADA Metodo di produzione e zona di cattura: PESCATO IN OCEANO PACIFICO NORD-ORIENTALE ZONA FAO 67 con SCIABICHE, RETI DA IMBROCCO E RETI ANALOGHE, AMI E PALANGARI (Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da Reg. UE 1379/2013 , D. MIPAF 27/03/2002)
<i>Ingredienti</i>	Salmone keta Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: PESCE
<i>Peso comprensivo di glassatura</i>	Confezione IWP: variabile Imballo secondario (cartone): 5,000 kg
<i>Peso al netto della glassatura</i>	Confezione IWP: variabile Imballo secondario (cartone): 4,250 kg
<i>Glassatura</i>	15 %
<i>Pezzatura</i>	Trance con pelle IQF a peso variabile, senza code)
<i>Lotto, <u>Data di congelamento</u> e termine minimo di conservazione</i>	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)	
<i>Imballo primario</i>	Trance pellicolate singolarmente IWP con film in plastica per alimenti (Film Impact Cryovac)
<i>Imballo secondario</i>	Cartone cod. 5 cm 38,6 x cm 22,7 x h cm 14,8
<i>EAN CODE imballo primario</i>	2 289737 (a cui segue importo calcolato in base al prezzo/kg da Voi comunicatoci)
<i>EAN CODE imballo secondario</i>	8020108001534
<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 pallet</i>	Europallet/Epal mm 800 x mm 1200
<i>Etichetta logistica pallet</i>	Come da specifiche GS1 INDICOD-ECR
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Aspetto/colore: trance con pelle/ colori pelle e polpa tipici 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><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</u></i>	Valore energetico 502 kJ 120 kcal Grassi 3,77 g di cui acidi grassi saturi 0,840 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 20,14 g Sale 0,125 g
<i>Parametri chimico-fisici (metalli pesanti, parassiti, istamina, biotossine, abvt, diossine e PCP, IPA)</i>	Riferimenti di legge (Reg. CE 853/2004 – Reg. CE 2073/2005 – Reg. CE 2074/2005 – Reg. CE 1881/2006)
CONSERVAZIONE ED UTILIZZO	
<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