

**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 TRANCE DI VERDESCA IWP 5kg 15% cod. VERD0080

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità

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

DESCRIZIONE	
<i>Denominazione dell'alimento/ commerciale</i>	VERDESCA TRANCE senza pelle IWP - prodotto congelato -
<i>Codice prodotto</i>	VERD0080 (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>	VERDESCA , decapitata, eviscerata, congelata a bordo
<i>Denominazione scientifica</i>	Prionace glauca
<i>Origine, metodo di produzione, zona di cattura, <u>attrezzo da pesca</u></i>	Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da Reg. UE 1379/2013 , D. MIPAF 27/03/2002 Pescato in Oceano Atlantico / Pacifico / Indiano con ami e palangari
<i>Ingredienti</i>	Verdesca Assenza di OGM o derivati da OGM e additivi Allergeni: PESCE
<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>Pezzatura</i>	Trance senza pelle IQF a peso variabile, di forma tonda e 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 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 CRYOVAC IMPACT)
<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 289741 (a cui segue importo calcolato in base al prezzo/kg da Voi comunicarci)
<i>BAR CODE imballo secondario</i>	8020108001497
<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
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Aspetto/colore: trance senza 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><u>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</u></i>	Valore energetico 306 kJ 72 kcal Grassi < 0,5 g di cui acidi grassi saturi < 0,1 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri < 0,5 g Proteine 18 g Sale 0,31 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)
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