



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 TROTA IRIDEA FILETTO c/p IWP pv 5 kg 20%

Ente emittente: Assicurazione e Controllo Qualità
Data emissione: **30 Maggio 2018**
Edizione/Revisione: **3/2**

DESCRIZIONE	
<i>Denominazione dell'alimento/commerciale</i>	TROTA IRIDEA FILETTO - prodotto congelato -
<i>Codice prodotto (con cui inoltrarci l'ordine)</i>	TROTG225 (codice con cui inoltrarci l'ordine)
<i>Codici Nomenclatura combinata e TARIC</i>	0304
<i>Cliente / Marchio</i>	General Food Piemonte S.r.l.
<i>Materia prima utilizzata</i>	FILETTI DI TROTA IRIDEA con pelle congelati
<i>Denominazione scientifica</i>	Oncorhynchus mykiss
<i>Origine, Metodo di produzione, zona di cattura</i>	Metodo di produzione e zona di cattura: ALLEVATO in TURCHIA (Vedi in etichetta e sui documenti commerciali come da Reg. UE 1379/2013, D. MIPAF 27/03/2002)
<i>Ingredienti</i>	Trota Iridea Assenza di OGM o derivati da OGM Allergeni: PESCE
<i>Peso</i>	Confezione IWP (costituita da n.1 filetto): variabile Imballo secondario (cartone): 5 kg
<i>Peso al netto della glassatura</i>	Confezione IWP (costituita da n. 1 filetto): variabile Imballo secondario (cartone): 4 kg
<i>Glassatura</i>	20%
<i>Pezatura</i>	Filetti di Trota Iridea con pelle, IQF, a peso variabile, circa 150/200 g
<i>Lotto, Data di congelamento 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>	Filetti pellicolati singolarmente IWP con film in plastica per alimenti
<i>Imballo secondario</i>	Cartone cod. 10 bianco cm 38,5 x cm 27,5 x h cm 19,2
<i>EAN CODE imballo primario</i>	2 421685 (a cui segue importo calcolato in base al prezzo/kg da voi comunicatoci)
<i>EAN CODE imballo secondario</i>	8020108127968
<i>N. di unità di vendita x imballo secondario</i>	Variabile
<i>N. di imballi secondari x strato pallet</i>	8
<i>N. di strati X pallet</i>	9
<i>N. di imballi secondari X pallet</i>	72
<i>Tipo 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: Filetti con pelle IQF / 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 < 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
<i>Valori Nutrizionali medi per 100 g di parte edibile di prodotto</i>	Valore energetico 547 kJ - 130 kcal Grassi 5,8 g di cui acidi grassi saturi 0,1 g Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g Proteine 18,4 g Sale 0,04 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>	18 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, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore