



Foods Import dei F.lli Monti SpA  
Via Gabiano 18  
CAP 64013 Corropoli (TE)

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**  
**EDIZIONE 01**  
**07-10-2020**

### PORZIONI DI MERLUZZO NORDICO IQF (5X1 KG)

	<b>Denominazione di vendita</b>	Porzioni di merluzzo nordico IQF (5 x 1 kg)		<b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b>	
	<b>Denominazione commerciale</b>	Porzioni di merluzzo nordico IQF			
	<b>Ingredienti</b>	Merluzzo Nordico, Sale, Stabilizzate: E451		Energia KJ 220 /KCal 50	
	<b>Denominazione scientifica</b>	Gadus macrocephalus		Grassi	0 g
	<b>Codice Alpha 3</b>	PCO		di cui saturi	0 g
	<b>Metodo di produzione</b>	Pescato		Carboidrati	0 g
	<b>Pesca sostenibile</b>	Da pesca sostenibile certificata MSC. <a href="http://www.msc.org/it">www.msc.org/it</a>		di cui zuccheri	0 g
	<b>Zona di cattura</b>	Pacifico Nord Est FAO 67		Proteine	11 g
	Pacifico Nord Ovest FAO 61		Sale	2,1 g	
<b>Attrezzi di pesca</b>	Ami e Palangari		Fibra	0 g	
<b>Modalità d'uso</b>	Decongelare in frigorifero - Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato, deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. Consumare il prodotto previa cottura.				
<b>Destinazione d'uso dell'alimento</b>	Nessuna limitazione al consumo. Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani e bambini. Si consiglia un consumo moderato per i soggetti ipertesi.				
<b>Modalità di conservazione</b>	-18°C				
<b>Data di scadenza</b>	<b>18 mesi</b> – La data di scadenza si riferisce a confezioni integre e conservate alla temperatura riportata in etichetta				
<b>Allergeni e contaminanti</b>	Vedere scheda allegata " <b>Scheda Allergeni e OGM</b> "				
<b>Parametri microbiologici e limiti critici</b> <b>Parametri chimici e limiti critici</b>	Vedere scheda allegata " <b>Scheda tecnica prodotti della pesca ammollati e surgelati</b> "				
<b>Grado di salinità</b>	Da 1,6 % a 2,2 %				
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Tranci di filetto, surgelati, colore bianco, uniforme e compatto nelle carni, consistente al tatto, pelle ben aderente alle carni				
<b>Glassatura di protezione</b>	10%		Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9		
<b>Imballo primario</b>	Busta da 1 kg peso fisso ed etichetta tecnica				
<b>N. pezzi</b>	<b>5 buste</b>				
<b>Dimensioni Imballo primario</b>	40 cm x 30 cm				
<b>Peso netto</b>	5 kg peso fisso				
<b>Imballo secondario e dimensioni</b>	Cartone - 34 cm x 28 cm x 21 cm				
<b>Pallet</b>	n. colli x strato <b>8</b>		n. strati <b>8</b>		Totale colli <b>64</b>
<b>Modalità di distribuzione</b>	Mezzo isotermico con temperatura di trasporto prescritta -18°C				
<b>Codice articolo</b>	<b>A100601350</b>				
<b>Codice Ean 13</b>	8032700420699				
<b>Codice Ean 128</b>	08032700420699				