

13/11/2020 Rev 14 Pagina 1 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Cotolette di Merluzzo		

Denominazione di vendita del prodotto:	Cotoletta di Merluzzo
Descrizione del prodotto:	Preparazione alimentare prefritta a base di merluzzo (costituito da parti di pesce).
Codice EAN	8005634003191
Formato / peso	Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta di polipropilene chiusa da film plastico. Imballato in casse (unità di vendita) contenenti 6 vaschette. Peso fisso / Peso netto medio per confezione: 0,180 Kg. Peso netto medio per cassa: 1,080 kg.

Sede Sociale			
Ragione sociale: Fiorital SpA con Socio Unico		Attività: Commercializzazione e lavorazione di prodotti ittici	
Indirizzo: Località Marittima – Fabbricato n°114		C.C.I.A.A. di Venezia n. 153688	
Telefono: 041/2409200	Fax: 041/2409050	E-mail: info@fiorital.com	
contatto per la funzione Qualità:	controllo.qualita@fiorital.com	Linea diretta:	041/2409017 - 041/2409269
Contatto per la funzione Commerciale:	commerciale.dalmare@fiorital.com	Linea diretta:	335/74 10 399 – 338/ 53 45 273
Stabilimento di produzione:	Località Marittima – Fabbricato n°114	Aut.San. IT-2166-CE	

13/11/2020 Rev 14 Pagina 2 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Cotolette di Merluzzo		

Lista degli ingredienti in etichetta:	
Merluzzo 57%	Agenti lievitanti: diidrogenodifosfato disodico, carbonato di sodio
Olio di semi di girasole	Destrosio
Farina di frumento	Curcuma
Fibra di pisello	Acidificante: acido acetico
Fiocchi di patata (patata 99%, Emulsionante: E471)	Colorante: estratto di paprika
Fiocchi di mais dolce disidratato (Mais 96%, sale, estratto d' orzo , emulsionante: lecitina di girasole)	Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi
Sale	Zucchero
Amido di tapioca	Agenti di trattamento della farina: cisteina, acido ascorbico
Oli vegetali (olio di colza e olio di girasole)	

Codici di assortimento	
Codice prodotto	Descrizione
COTO012	Cotoletta di merluzzo cotta

Raccomandazioni di conservazione e utilizzo dopo l'apertura :	Prodotto da consumarsi previa cottura. Confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in frigorifero tra 0°C e 4°C. Suggerimenti per l'uso: <ul style="list-style-type: none"> • in padella: cuocere in un po' d'olio per 5 minuti • in forno: cuocere a 200° C per 7/8 minuti 		
Informazioni aggiuntive per il consumatore : (info allergeni)	Può contenere molluschi, crostacei e soia		
Codice Lotto	- Modalità di stampa - Localizzazione della stampa	Es. FB2001234 (FB=Fiorital batch e numero progressivo generato dal sistema). Stampa termica con bilancia etichettatrice Sull'etichetta esterna alla confezione	
TMC	Da consumarsi preferibilmente entro: (gg/mm/aa) – (gg/mm/aaaa)	No	Capacità contenitore (ml) Non applicabile
Scadenza	Da consumarsi entro: (gg/mm/aaaa)	Si	Peso / Volume (g / ml) Peso sgocciolato / deglassato Peso (grammi)
Scadenza	Da consumarsi entro: (gg/mm)	No	

ELEMENTI DI PALLETTIZZAZIONE	SPECIFICHE
COLLO	Cartone
Numero d'UVC per collo	6
Dimensioni esterne del collo (L x l x h)	294x244x95
Peso lordo di un collo (Kg.)	1,260 KG (cartone 180gr)

13/11/2020 Rev 14 Pagina 3 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Cotolette di Merluzzo		

PRODOTTO FINITO / SCHEDE SPECIFICHE TECNICHE

PRODOTTO FINITO

VALIDITÀ: – SCADENZA – TMC	SPECIFICHE
Shelf life residua alla consegna ai depositi e/o ai punti vendita	7
Condizioni di conservazione presso il cliente dopo apertura	Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a 4°C per 24 ore.
Modalità di trasporto	Trasporto refrigerato a 0°+4°C

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE / DIFETTOSITA'

PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Prodotto di dimensioni regolari, corpi estranei assenti
Colore	Panatura dorata, interno bianco
Odore	Leggermente aromatico
Consistenza	Leggermente croccante la panatura, morbido l'interno
Sapore	Delicato di merluzzo, assenza di retrogusti anomali

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	827 kJ – 197 kcal
Grassi	8,3 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	19 g
Di cui zuccheri	1,3 g
Proteine	10 g
Sale	1,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valore medio alla consegna)

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	LIMITI E VALORI GUIDA
Carica mesofila totale	UFC/g	10 ⁵
Enterobacteriaceae	UFC/g	10 ³
E. coli	UFC/g	<100
Stafilococco coagulasi positivi	UFC/g	<100
Listeria monocytogenes	UFC/g	Come da Ordinanza del Ministero della Sanità 11/10/1978
Salmonella spp.	/25g	assente

13/11/2020 Rev 14 Pagina 4 di 4	Fiorital S.p.A.	Area Qualità
		
Cotolette di Merluzzo		

GESTIONE RECLAMI E NON CONFORMITÀ

I reclami / segnalazioni di non conformità sul prodotto o servizio devono essere inoltrate al Controllo Qualità di Fiorital S.p.A. preferibilmente a mezzo fax o e-mail.

Per non conformità sono intese:

- ✓ difformità dai parametri espressamente indicati nel presente capitolato;
- ✓ problemi di ordine qualitativo legati ad aspetti non necessariamente indicati nella presente scheda tecnica e comunque condizionanti negativamente il prodotto
- ✓ problematiche relative alla consegna, trasporto, pallettizzazione, orari di consegna , quantitativi del prodotto o altre non preventivate.

Deve essere comunicata la necessità di rendere il prodotto e il reso deve essere autorizzato dalla Fiorital S.p.A. per via scritta.

Il Cliente in caso di reclamo deve comunicare la referenza, il lotto di produzione e la scadenza o TMC del prodotto, la quantità ricevuta, il problema riscontrato e se il problema è relativo ad una parte o a tutta la fornitura.

Recapiti Reclami / Non Conformità:

Fax 041/2409050
e-mail: controllo.qualita@fiorital.com
telefono: 041/2409017 - 041/2409269

Recapiti Allerte / Ritiri:

Fax 041/2409050
e-mail: allerta@fiorital.com
telefono: 041/2409017 - 041/2409269