



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
EDIZIONE 09
30-04-2020

TRANCI FILETTO BACCALÀ SURGELATI

1

	Denominazione di vendita	Tranci filetto baccalà surgelati (5 x 1 Kg)		Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	
	Denominazione commerciale	Baccalà		Energia KJ 320 /KCal 75	
	Marchio	MONTI		Grassi	< 1 g
	Ingredienti	Baccalà, acqua, sale		di cui saturi	< 1 g
	Denominazione scientifica	Gadus macrocephalus	Gadus morhua	Carboidrati	< 1 g
	Codice Alpha 3	PCO	COD	di cui zuccheri	< 1 g
	Pesca sostenibile	Da pesca sostenibile certificata MSC. www.msc.org/it		Proteine	17 g
	Metodo di produzione	Pescato	Pescato	Sale	1 g
	Zona di cattura	Oceano Pacifico Nord Est FAO 67 Oceano Pacifico Nord Ovest FAO 61	Atlantico Nord Orientale FAO 27		
	Zona/Sottozona Fao	Vedere documento di consegna e/o etichetta tecnica			
Attrezzi di pesca	Ami e Palangari	Ami e Palangari			
Modalità d'uso	Decongelare in frigorifero. Il prodotto può essere consumato crudo o previa cottura. Il prodotto crudo, una volta decongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento se correttamente conservato in frigo a temperatura 0-4 °C.				
Destinazione d'uso dell'alimento	Nessuna limitazione al consumo. Idoneo all'alimentazione di adulti, anziani e bambini.				
Modalità di conservazione	-18°C				
Data di scadenza	18 mesi – La data di scadenza si riferisce a confezioni integre e conservate alla temperatura riportata in etichetta				
Allergeni e contaminanti	Vedere scheda allegata " Scheda Allergeni e OGM "				
Parametri microbiologici e limiti critici Parametri chimici e limiti critici	Vedere scheda allegata " Scheda tecnica prodotti della pesca ammollati e surgelati "				
Caratteristiche merceologiche	Tranci di filetto baccalà, reidratati, surgelati, colore bianco, odore tipico pesce salato ammollato, uniforme e compatto nelle carni, consistente al tatto, pelle ben aderente alle carni				
Glassatura di protezione	10%	Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9			
Imballo primario	Busta da 1 kg peso fisso ed etichetta tecnica				
N. pezzi	5 buste				
Dimensioni Imballo primario	40 cm x 30 cm				
Peso netto	5 kg peso fisso				
Imballo secondario e dimensioni	Cartone - 34 cm x 28 cm x 21 cm				
Pallet	n. colli x strato 8	n. strati 8	Totale colli 64		
Modalità di distribuzione	Mezzo isotermico con temperatura di trasporto prescritta -18°C				
Codice articolo	IC3010501				
Codice Ean 13	8032700420507				
Codice Ean 128	08032700420507				
Note per la fatturazione	€/PZ				