

**FILETTI DI PLATESSA
SURGELATA N°3 CPB
BUSTA 5 kg**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Filetti di Platessa surgelata n° 3 CPB
Descrizione	Filetti di Platessa n°3 con pelle bianca e senza spine. I singoli componenti sono congelati in IQF. Glassatura max del 35% (+/- 3% di tolleranza)
Ditta che commercializza il prodotto	Ittitalia srl
Peso/Peso al netto della glassatura	5 kg/ Peso al netto della glassatura 3.25 Kg.
Nr.conf. per unità di vendita	Variabile
Codice articolo	21560
Cod. ean	///
Ingredienti/Etichettatura	Filetti di platessa (<i>Pleuronectes platessa</i>) pescato in Oceano Atlantico nord orientale FAO 27 divisione 7d con reti da traino, acqua.
Istruzioni per l'uso	Scongelerare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore. Da consumare previa cottura .
Descrizione controlli	Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.
Caratteristiche organolettiche	Colore(*): tipico dei prodotti componenti, assenza di decolorazioni. Odore (**): tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli. Sapore (**): Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. Consistenza (**): carne salda e compatta tipica della specie.
<small>(*) verificato sul prodotto surgelato (**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso</small>	
Modificazioni OGM	Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.
Modalità di conservazione	Conservare in congelatore a temperatura non superiore a -18°C.
Durabilità del prodotto/ shelf life	Shelf life 24 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.
Altro	Non vi sono elementi per escludere l'utilizzo del prodotto da parte di particolari categorie sensibili, previa compatibilità con le diete personalizzate (es. diete per anziani, immunodepressi, ecc.). Non consentito il consumo per soggetti allergici ai componenti dichiarati in etichetta.

Ittitalia srl Via Carlo Marx 1/A – 63824 Altidona (FM) Tel: 0734932613 fax 0734937083 e-mail: info@ittitalia.it pec: info@pec.ittitalia.it	 L'amore per il mare, la passione per la qualità	Data emissione 19/06/2018 Pagina 2 di 2
--	--	---

Allergeni		
Prodotti	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei		
Presenza di uova e prodotti a base di uova		
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi		
Presenza di soia e prodotti a base di soia		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)		
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano		
Presenza di senape e prodotti a base di senape		
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		
Presenza di molluschi		
Presenza di lupini		

Imballaggio	
Imballo primario	Sacco HDPE celeste; 50x16x16x60; peso 30 g
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 390 mm 300 mm 125 mm.
Pallettizzazione (La pallettizzazione può subire variazioni)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 1 N. unità di vendita per strato: 8 N. strati per pallet: 15 N. unità di vendita per pallet: 48 Altezza pallet: 202.5 cm

Etichettatura imballi secondari non a contatto	
<p>Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out accanto.</p>	<p>Riportato in etichetta: nome del prodotto seguito dal termine "surgelato"; ingredienti; quantità (peso), quantità nominale (peso netto); lotto di produzione; data produzione; data congelazione; "da consumarsi preferibilmente entro il"(TMC); modalità di conservazione; ditta che commercializza il prodotto; bollo CE dello stabilimento produzione.</p>

REDATTO DA:	Dr.ssa Mariastella Morelli	Area qualità
VERIFICATO E APPROVATO DA:	Giuseppe Andrenacci	Responsabile HACCP

Le informazioni contenute nella scheda possono subire variazioni. La presente inoltre annulla e sostituisce tutte le altre emesse precedentemente.