

**FILETTI DI PANGASIO
SURGELATI IQF
BUSTA 1000g**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Filetti Pangasio surgelati in IQF.
Descrizione	Filetto di pangasio senza pelle e senza spine. Ogni singolo componente è surgelato in IQF. Glassatura max del 20% (+/- 3% di tolleranza).
Marchio	Re Frozen.
Peso/peso al netto della glassatura	1K g/ Peso al netto della glassatura 800 g.
Nr.conf. per unità di vendita	10
Codice articolo	30049
Cod. ean	8032745830835
Ingredienti/Etichettatura	Filetto di Pangasio* (<i>Pangasius hypophthalmus</i>) allevato nelle acque dolci del Vietnam, sale, stabilizzante: E451, E452; correttore di acidità: E330; E332. *In base al decreto del MIPAAF del 22 settembre 2017 in merito alla denominazione in lingua italiana delle specie ittiche di interesse commerciale, che è entrato in vigore in data 14 novembre 2017 ma sarà applicabile dal 15 novembre 2018, che abroga e sostituisce il precedente DM del 31 gennaio 2008 e s.m.i. la nuova denominazione di <i>Pangasius hypophthalmus</i> è <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> ; tuttavia gli imballaggi preconfezionati conformemente alla normativa abrogata entro il 14 novembre 2017 potranno essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.
Istruzioni per l'uso	Scongelare 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 (*): verificato sul prodotto surgelato (**): verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso	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.
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.



Valori nutrizionali per 100g di prodotto	Energia 367.36 Kj/ 87.8 Kcal Grassi 1.44 g di cui acidi grassi saturi 0.55 g	carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g proteine 18.7g	sale 0.042 g
---	--	--	--------------

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	Busta peso circa 15g.
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 375 mm 280 mm 225mm.
Pallettizzazione (La pallettizzazione può subire variazioni)	Tipo pallet: E-PALEUR 80x120x15 cm N. confezioni per unità di vendita: 10 N. unità di vendita per strato: 10 N. strati per pallet: 6 N. unità di vendita per pallet: 60 Altezza pallet: 150 cm

Etichettatura imballi secondari non a contatto	
Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out accanto.	Riportato in etichetta: nome del prodotto seguito dal termine "congelato"; ingredienti; codice EAN; quantità (peso); quantità nominale (peso netto); lotto di produzione; data produzione; data congelazione; "da consumarsi preferibilmente entro la fine di "(TMC); tabella nutrizionale ; nome per esteso della Ditta che importa il prodotto; modalità di conservazione; n. autorizzazione sanitaria dello stabilimento produzione.

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