

**BRANZINO INTERO  
EVISCERATO  
BUSTA DA 5 Kg**



### Caratteristiche del prodotto

<b>Denominazione</b>	<b>Branzino intero eviscerato.</b>
<b>Descrizione</b>	Branzino intero eviscerato e surgelato in IQF. Prodotto al naturale. Pezzatura: 200-300g. Glassatura max del 20% (+/- 3% di tolleranza).
<b>Azienda che commercializza il prodotto</b>	Ittitalia srl
<b>Peso/peso al netto della glassatura</b>	5Kg/ Peso al netto della glassatura 4 Kg
<b>Nr.conf. per unità di vendita</b>	1
<b>Codice articolo</b>	21160
<b>Cod. ean</b>	///
<b>Ingredienti/Etichettatura</b>	<b>Branzino</b> (Dicentrarchus labrax) allevato in Mar Mediterraneo FAO 37 (origine Turchia).
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato e consumarlo entro 24 ore. Da consumare <b>previa cottura</b> .
<b>Descrizione controlli</b>	Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>  (*): 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.
<b>Modificazioni OGM</b>	Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in congelatore a temperatura non superiore a -18°C.
<b>Durabilità del prodotto/ shelf life</b>	Shelf life 24 mesi dalla data di produzione in adeguate condizioni di stoccaggio e in confezione chiusa.
<b>Altro</b>	Non vi sono elementi per escludere l'utilizzo del prodotto da parte di particolari categorie sensibili, <b>previa compatibilità</b> con le diete personalizzate (es. diete per anziani, immunodepressi, ecc.). <b>Non consentito il consumo</b> per soggetti <b>allergici</b> ai componenti dichiarati in etichetta.

<b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b>	Energia 406 Kj/ 97 Kcal Grassi 2.5 g	carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g proteine 23.50 g	sale 0. 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 illinoiesis</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 <sub>2</sub>		
Presenza di molluschi		
Presenza di lupini		

### Imballaggio

Imballo primario	Busta plastica PA/PE, peso circa 20g.
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 390 mm 290mm 130mm
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: 16 N. unità di vendita per pallet: 128 Altezza 223 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; ingredienti; quantità (peso); quantità nominale (peso netto); tabella nutrizionale; lotto di produzione; data produzione; data surgelazione; istruzioni per l'uso; da consumarsi preferibilmente entro la fine di (TMC); modalità di conservazione; indirizzo dell'Azienda produttrice o bollo CE.
---	---

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.