

**FILETTI DI SGOMBRO
BUSTA DA 5Kg**



Caratteristiche del prodotto

Denominazione	Filetto di sgombro.
Descrizione	Filetto di sgombro surgelato senza spine e con pelle. Prodotto al naturale. Pezzatura: 120-160g. Glassatura max del 30% (+/- 3% di tolleranza).
Azienda che commercializza il prodotto	Ititalia srl
Peso/peso al netto della glassatura	5Kg/ Peso al netto della glassatura 3.5 Kg
Nr.conf. per unità di vendita	1
Codice articolo	25670
Cod. ean	///
Ingredienti/Etichettatura	Filetto di Sgombro (<i>Scomber scombrus</i>) pescato in Oceano Atlantico nord orientale FAO 27, sottozona/divisione mare del Nord IV a (mare del Nord settentrionale), IV b (mare del Nord centrale), IV c (mare del Nord meridionale).
Istruzioni per l'uso	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 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 100 g di prodotto

Energia 1441 Kj/ 344 Kcal	carboidrati 0.2 g	sale 0.02 g
Grassi 30.7 g	di cui zuccheri 0 g	
di cui acidi grassi saturi 7.3 g	proteine 18 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	Sacco HDPE celeste; 50x16x16x60; peso 30 g.
Imballo secondario	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente; 395 mm 300mm 107mm
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 186.2 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 il (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.