



SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO		Filetti di sgombro congelati	
NOME LATINO		Scomber scombrus	
		SPECIFICHE PRODOTTO	
		Descrizione	filetti, con pelle, PBI, IQF
		Caratteristiche	Congelato crudo
		Glassatura	0%
		Consistenza	fine
		Colore	bianco naturale del pesce
		Sapore	neutrale
		Odore	neutrale
		Pezzatura	120-160g
		Processo produttivo	sfilettatura, congelazione, impacchettamento
		Periodo di consegna	Tutto l'anno
		Zona di pesca	Oceano Atlantico nord-Est, Zona FAO 27
		Sottozona	Va (Fondali dell'Islanda)
INGREDIENTI		Sgombro	
ALLERGENI		Pesce	
Libero da OGM		SÍ	Prodotto irradiato NO
VALORI NUTRIZIONALI (media per 100g)		CONSERVAZIONE	
Energia	350kJ/82kcal	Temp. di consegna	≤ -18°C
Grassi	1,2g	Temp. di stoccaggio	≤ -18°C
di cui grassi saturi	0,7g	Durata di conservazione	2 anni dopo la data di cattura/produzione
Carboidrati	0,1g	Data di cattura	vedere etichetta originale
di cui zuccheri	<0,1g	Data di produzione	vedere etichetta originale
Proteine	18g	Da consumarsi preferibilmente entro il	vedere etichetta originale
Sale	0g		
Tutti i calcoli sono stati effettuati su valori teorici, nessun diritto può essere derivato			
ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE FINALE			
Da conservarsi a temperatura non superiore a -18°C. Una volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore dallo scongelamento previa cottura.			



IMBALLAGGIO

Peso (kg)	5	Kg
Peso netto (kg)	5	Kg
Tecnologia	IQF	
Packaging primario	LDPE busta	
Packaging secondario	Cartone	
Taglia (LxLxA)	39x29x11	cm
Peso della scatola	0,5	Kg c.a.
Etichetta	Secondo regolamento UE 1169/2011	
Nr scatole/bancale	128	
Nr scatole/strato	8	
Nr. strati/bancale	16	
Tipo di bancale	euro pallet	
Peso solo bancale	25	Kg c.a.
Peso totale del bancale	665	Kg c.a.
Altezza solo bancale	144	mm
Altezza totale bancale	1,95	m

INDICAZIONE QUALITÀ MICROBIOLOGICA

Pesce surgelato fresco, molluschi e crostacei

Parametro	Standard	Tolleranza max	
Conta batterica totale	≤ 100.000 cfu/g	$\leq 1.000.000$ cfu/g	
Enterobacteriaceae	≤ 100 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g	
S.aureus	≤ 10 cfu/g	≤ 1.000 cfu/g	
Salmonella	Assente in 25 g	Assente in 25 g	
E-coli	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	
Listeria monocytogenes	≤ 10 cfu/g	≤ 100 cfu/g	

STANDARD CHIMICI

Parametro	Tolleranza max	Riferimento
Piombo (Pb)	Max. 0,3 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Mercurio (Hg)	Max. 0,5 mg/kg	Direttiva EU 2023/915
Cadmio (Cd)	Max. 0,05 mg/kg	Direttiva EU 2023/915