

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>                         | Rev. 01<br>del 07/05/2020 |
|   | <b>PESCE SPADA “CHUNK”<br/> CONGELATO FISH ATELIER</b> |                           |

| CODICE PRODOTTO | DENOMINAZIONE PRODOTTO | MARCHIO    | CODICE EAN |
|-----------------|------------------------|------------|------------|
| 206013          | Pesce spada “Chunk”    | COMAVICOLA | 2979889    |

|                      |   |           |                                |
|----------------------|---|-----------|--------------------------------|
| Descrizione prodotto | <b>Pesce spada a pezzi “Chunk” congelato</b>                      |           |                                |
| Ingredienti          | <b>Pesce Spada, può contenere tracce di molluschi e crostacei</b> |           |                                |
| Peso                 | Peso al netto della glassatura                                    | Pezzatura | Numero di pezzi per confezione |
| Variabile            |   |           | 5/9                            |

| DESCRIZIONE                                     |   |              |   |
|---|---|--------------|---|
| Denominazione ufficiale in lingua italiana      | Pesce spada   |              |   |
| Denominazione scientifica                       | <i>Xiphias gladius</i>  |              |   |
| Origine con eventuale divisione e sottozona     | Oceano Pacifico Sud Orientale, Zona FAO 87 (la materia prima può derivare da zone di pesca differenti)                    |              |   |
| Metodo di pesca                                 | Pescato   |              |   |
| Attrezzo di pesca                               | Ami e palangari   |              |   |
| Glassatura                                      | //  |              |   |
| Temperatura di stoccaggio al cuore del prodotto | -18°C o inferiore   |              |   |
| Termine minimo di conservazione                 | 12 mesi   |              |   |
| Presenza di OGM                                 | NO  | Se sì quali: |   |
| Presenza di allergeni                           | <b>SI</b>   | Se sì quali  | <b>Pesce, tracce di molluschi e crostacei</b> |
| Informazioni sull’etichetta                     | Etichettatura secondo normativa vigente   |              |   |
| Modalità di preparazione                        | Consumare previa cottura  |              |   |
| Modalità di consumo                             | Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, ma conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.      |              |   |
| Modalità di riciclaggio imballi                 | primario  | Pet- (1)     | secondario   Cartone (1)                      |
| Certificazioni di qualità                       | //  |              |   |
| Certificazioni di sostenibilità                 | //  |              |   |
| Certificazioni MOCA                             | Il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti |              |   |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto  | Energia   | kj N.A.      | kcal N.A.                                     |
|   | Grassi  | N.A.         |   |
|   | Di cui saturi   | N.A.         |   |
|   | Carboidrati   | N.A.         |   |
|   | Di cui zuccheri   | N.A.         |   |
|   | Proteine  | N.A.         |   |
|   | Sale  | N.A.         |   |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>                         | Rev. 01<br>del 07/05/2020 |
|   | <b>PESCE SPADA “CHUNK”<br/> CONGELATO FISH ATELIER</b> |                           |

### CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO E PALETTIZZAZIONE

| Imballaggio primario |                           | Imballaggio secondario |             |
|----------------------|---------------------------|------------------------|-------------|
| Tipologia            | Pellicola termoretraibile | Tipologia              | Cartone     |
| Materiale            | Polietilene               | Materiale              | Cartone     |
| Dimensioni           | Variabili                 | Dimensioni             | 150x260x380 |
| Dimensioni etichetta | 670 x 800                 | Dimensioni etichetta   | 670 x 800   |

|                             |                     |                              |                         |
|-----------------------------|---------------------|------------------------------|-------------------------|
| Peso unità di vendita       | N° unità di vendita | Unità di vendita per cartone | Peso totale del cartone |
| variabile                   |                     | 5/9                          | variabile               |
| Codice EAN unità di vendita | 2979889             | Codice EAN cartone           |                         |

| N° di cartoni per strato | N° di strati per pallet | N° di cartoni per pallet | N° di unità di vendita per pallet | Protezione del pallet       | Dimensioni pallet    |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 8                        | 10                      | 80                       | 80                                | Film protettivo estensibile | Euro pallet 80 x 120 |

### SICUREZZA ALIMENTARE

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| Parametri        | Valori guida |
|------------------|--------------|
| Cadmio (mg/kg)   | 0.3          |
| Piombo (mg/kg)   | 0.3          |
| Mercurio (mg/kg) | 1.0          |

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametri                       | Valori guida   | Soglia di attenzione | Rifiuto   |
|---------------------------------|----------------|----------------------|-----------|
| Carica batterica totale (ufc/g) | < 100000       | 100000– 1000000      | > 1000000 |
| Coliformi Totali (ufc/g)        | < 100          | 100 – 1000           | > 1000    |
| E.coli (ufc/g)                  | < 10           | 10 – 100             | > 100     |
| Staffilococchi coag +           | < 100          | 100 – 1000           | > 1000    |
| Listeria monocitogenes in 25 g  | <11            | 11 – 110             | < 110     |
| Salmonella spp.in 25 g          | <b>assente</b> | –                    | –         |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>                         | Rev. 01<br>del 07/05/2020 |
|   | <b>PESCE SPADA “CHUNK”<br/> CONGELATO FISH ATELIER</b> |                           |

**ALLERGENI** (Secondo Reg. Ce 1169/2011)

|   |   |   |
|---|---|---|
| Cereali e prodotti derivati *                           |   |   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                |   | x |
| Uova e prodotti a base di uova                          |   |   |
| Pesce e prodotti a base di pesce                        | X |   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                  |   |   |
| Soia e prodotti a base di soia                          |   |   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) |   |   |
| Frutta a guscio**                                       |   |   |
| Sedano e prodotti a base di sedano                      |   |   |
| Senape e prodotti a base di senape                      |   |   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo              |   |   |
| Anidride solforosa e solfiti***                         |   |   |
| Lupini e prodotti a base di lupini                      |   |   |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                |   | x |

\* contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

\*\* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

\*\*\* in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO<sub>2</sub> nel prodotto finito

**TRACCIABILITA'**

Ogni confezione del prodotto è identificata da un numero di lotto che corrisponde alla data di lavorazione/congelamento.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Colore, aspetto e sapore caratteristico del prodotto.

