

	Scheda Tecnica	Rev.08/2020
	<b>Filetto di Nasello atlantico congelato senza pelle</b>	

## 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione commerciale	Filetto di Nasello atlantico congelato
Denominazione scientifica - alpha 3 code	<b><i>Merluccius hubbsi (HKP)</i></b>
Origine	Argentina Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41
Metodo di Cattura	Pescato
Pezzatura	80/120 pz/kg

## 2. CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Il prodotto è interfogliato con sacchi di polietilene trasparenti, non sigillati, contenuto in casse di cartone, del peso di 14 kg.

## 3. INGREDIENTI-ADDITIVI-ALLERGENI

Gli ingredienti, gli additivi utilizzati (se presenti) e gli allergeni, sono indicati dal produttore sull'etichetta che accompagna il prodotto.

## 4. IMBALLAGGIO

Il prodotto è contenuto in sacchi di polietilene trasparenti, non sigillati, impachettati in casse di cartone.

## 5. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Colore:** Tipico del prodotto.
- **Odore:** Caratteristico del prodotto.
- **Consistenza:** Soda e compatta.
- **Aspetto:** Senza pelle
- **Prodotto spinato;** *Codex STAN 190- 1995 8.4 Non sono da considerarsi difetti: Più di un osso per kg di prodotto superiore o uguale a 10 mm di lunghezza, o maggiore o uguale a 1 mm di diametro; un osso inferiore o uguale a 5 mm di lunghezza, se il suo diametro non è superiore a 2 mm. Deve essere ignorato se la sua larghezza è inferiore o uguale a 2 mm, o se può essere facilmente rimosso con un'unghia.*

## 6. TEMPERATURA DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

La temperatura di trasporto e conservazione del prodotto è: **- 18°C** .  
Una volta scongelato non va ricongelato.  
Va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore dallo scongelamento.  
Consumare previa cottura.

Note: qualora non siano presenti additivi, il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti).