

DENOMINAZIONE DI VENDITA Commercial name	PORZIONI DI BACCALÀ DISSALATO E SURGELATO 180/220 IQF (5x1 kg) DESALTED AND FROZEN COD PORTIONS 180/220 IQF (5x1 kg)	
FOTO DEL PRODOTTO Product's photo		
CODICE ARTICOLO Item code	IC3010501	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Food category	Baccalà Desalted cod fillets	
INGREDIENTI Ingredients	Baccalà , acqua, sale Salted cod , water, salt	
DENOMINAZIONE SCIENTIFICA Scientific name	<i>Gadus macrocephalus/ morhua</i>	
CODICE ALPHA 3 Alpha code 3	PCO/COD	
AREA DI CATTURA E METODO Catching area and method	Pescato in: Pacifico, Nordest FAO 67 e/o Pacifico, Nordovest FAO 61 Atlantico Nord Orientale FAO 27 da pesca sostenibile certificata MSC www.msc.org/it Fishing in: Pacific Northeast FAO 67 and/or Pacific Northwest FAO 61 North-East Atlantic FAO 27 from MSC certified sustainable fishing www.msc.org/it	
ATTREZZI DI PESCA Fishing gear	Ami e Palangari Hooks and lines	
SOTTOZONA FAO FAO Subarea	Vedere documento di consegna e/o etichetta tecnica See information on the delivery documents and/or on the technical label	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Storage	-18°C	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE Best before	24 mesi – Il termine minimo di conservazione si riferisce a confezioni integre e conservate alla temperatura riportata in etichetta. 24 months – The best before date refers to unopened packages stored at the temperature indicated on the label.	
GLASSATURA DI PROTEZIONE Glaze	10% Glassatura compensata ai sensi del Reg. 1169/2011 Art. 9 10% Compensated glaze (ref. Reg. EU n. 1169/2011 art.9)	
IMBALLO PRIMARIO Primary packaging	Busta in Polietilene Bassa Densità LDPE accoppiati con Poliestere PET Low-density polyethylene (LDPE) bag coupled with PET Polyester	
NUMERO PEZZI PER CARTONE Number of pieces	5	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	40 cm x 30 cm	
PESO NETTO Net weight	5 kg peso fisso 5 kg fix weight	
IMBALLO SECONDARIO DIMENSIONI Secondary packaging dimensions	34 cm x 28 cm x 21 cm Cartone 100% riciclabile (PAP 21) Smaltimento: Carta Recyclable 100% paper (PAP 21) Waste disposal: paper	
PALLET	n. colli per strato 6 n. of units per layer 6	n. strati 12 n. of layers 12
MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE Distribution system	Mezzo isotermico con temperatura di trasporto prescritta -18°C Isothermal means of transport at a prescribed transport temperature of max -18 °C	
CODICE EAN 13 EAN 13 code	8032700420507	
CODICE EAN 128 EAN 128 code	08032700420507	

MODALITÀ D'USO How to use	Decongelare in frigorifero. Il prodotto, una volta decongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento se correttamente conservato in frigo a temperatura 0-4 °C. Defrost in refrigerator. Once defrosted, the product cannot be refrozen and must be consumed within 24 hours of defrosting if properly stored in the fridge at a temperature of 0-4 degrees.																								
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE Organoleptic characteristics	Tranci di filetto di baccalà, reidratati, surgelati, con glassatura di protezione, colore bianco. Possibile presenza di spine. Desalted cod portions, frozen, with protective glaze, white color. Possible presence of bones.																								
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO Nutritional values per 100 g of product	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Energia/ Energy</td> <td style="text-align: right;">kJ 284/ kcal 68</td> </tr> <tr> <td>Grassi/ Fat</td> <td style="text-align: right;">0,6 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">di cui saturi/ of which saturates</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/ Carbohydrates</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">di cui zuccheri/ of which sugars</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/ Proteins</td> <td style="text-align: right;">17 g</td> </tr> <tr> <td>Sale/ Salt</td> <td style="text-align: right;">1 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibers</td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> </table>	Energia/ Energy	kJ 284/ kcal 68	Grassi/ Fat	0,6 g	di cui saturi/ of which saturates	0,2 g	Carboidrati/ Carbohydrates	0 g	di cui zuccheri/ of which sugars	0 g	Proteine/ Proteins	17 g	Sale/ Salt	1 g	Fibre/Fibers	0 g								
Energia/ Energy	kJ 284/ kcal 68																								
Grassi/ Fat	0,6 g																								
di cui saturi/ of which saturates	0,2 g																								
Carboidrati/ Carbohydrates	0 g																								
di cui zuccheri/ of which sugars	0 g																								
Proteine/ Proteins	17 g																								
Sale/ Salt	1 g																								
Fibre/Fibers	0 g																								
ALLERGENI Allergens	Pesce. La contaminazione crociata con altri allergeni non è possibile poiché è gestita da specifiche procedure di controllo. Fish. Cross contamination by other allergens not possible as this is managed in specific control procedures.																								
OGM GMO	Questo prodotto non contiene, non è composto o non è stato ottenuto da OGM, inoltre non è stato ottenuto da animali nutriti con mangimi contenenti OGM This product does not contain, it's made up of or has not been produced from GMO, it has also not been obtained from animals nourished by fodder containing GMO.																								
PARAMETRI MICROBIOLOGICI Microbiological parameters	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C</td> <td style="text-align: right;"><1.000.000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i></td> <td style="text-align: right;"><10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> spp.</td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)</td> <td style="text-align: right;"><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio parahaemolyticus</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio vulnificus</i></td> <td style="text-align: right;">Assente/absence in 25 g</td> </tr> <tr> <td><i>Pseudomonas</i> spp.</td> <td style="text-align: right;"><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Lieviti e muffe/ yeast and moulds</td> <td style="text-align: right;"><10 ufc/g</td> </tr> </table>	Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C	<1.000.000 ufc/g	<i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i>	<10 ufc/g	<i>Salmonella</i> spp.	Assente/absence in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/absence in 25 g	Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)	<100 ufc/g	<i>Vibrio cholerae</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Vibrio vulnificus</i>	Assente/absence in 25 g	<i>Pseudomonas</i> spp.	<100 ufc/g	Lieviti e muffe/ yeast and moulds	<10 ufc/g				
Carica batterica totale a 30 °C /Total Viable Counts at 30 °C	<1.000.000 ufc/g																								
<i>E. coli</i> beta- glucuronidasi positiva/Beta-glucuronidase positive <i>E. Coli</i>	<10 ufc/g																								
<i>Salmonella</i> spp.	Assente/absence in 25 g																								
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/absence in 25 g																								
Stafilococchi coagulasi positivi (<i>Staphylococcus aureus</i> e altre specie)/ Coagulase- positive Staphylococci (<i>S. aureus</i> and other species)	<100 ufc/g																								
<i>Vibrio cholerae</i>	Assente/absence in 25 g																								
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Assente/absence in 25 g																								
<i>Vibrio vulnificus</i>	Assente/absence in 25 g																								
<i>Pseudomonas</i> spp.	<100 ufc/g																								
Lieviti e muffe/ yeast and moulds	<10 ufc/g																								
PARAMETRI CHIMICO- FISICI Chemical and physical parameters	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: right;">6,5- 6,6</td> </tr> <tr> <td>Aw</td> <td style="text-align: right;">0,95- 0,98</td> </tr> <tr> <td>NaCl</td> <td style="text-align: right;">1-1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen</td> <td style="text-align: right;"><35 mg/100 g</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd)/Cadmium</td> <td style="text-align: right;">0,05 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Piombo (Pb)/Lead</td> <td style="text-align: right;">0,3 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg)/Mercury</td> <td style="text-align: right;">0,5 mg/kg (G. macrocephalus)</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">0,3 mg/kg (G. morhua)</td> </tr> <tr> <td>Aldeide formica/Formaldehyde</td> <td style="text-align: right;">< 60 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine/Sum of dioxins</td> <td style="text-align: right;">3,5 pg/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs</td> <td style="text-align: right;">6,5 pg/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> <tr> <td>Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs</td> <td style="text-align: right;">75 ng/g di peso umido/of wet weight</td> </tr> </table>	pH	6,5- 6,6	Aw	0,95- 0,98	NaCl	1-1,5 g	Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen	<35 mg/100 g	Cadmio (Cd)/Cadmium	0,05 mg/kg	Piombo (Pb)/Lead	0,3 mg/kg	Mercurio (Hg)/Mercury	0,5 mg/kg (G. macrocephalus)		0,3 mg/kg (G. morhua)	Aldeide formica/Formaldehyde	< 60 mg/kg	Somma di diossine/Sum of dioxins	3,5 pg/g di peso umido/of wet weight	Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs	6,5 pg/g di peso umido/of wet weight	Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs	75 ng/g di peso umido/of wet weight
pH	6,5- 6,6																								
Aw	0,95- 0,98																								
NaCl	1-1,5 g																								
Azoto Basico Volatile Totale/Total volatile basic nitrogen	<35 mg/100 g																								
Cadmio (Cd)/Cadmium	0,05 mg/kg																								
Piombo (Pb)/Lead	0,3 mg/kg																								
Mercurio (Hg)/Mercury	0,5 mg/kg (G. macrocephalus)																								
	0,3 mg/kg (G. morhua)																								
Aldeide formica/Formaldehyde	< 60 mg/kg																								
Somma di diossine/Sum of dioxins	3,5 pg/g di peso umido/of wet weight																								
Somma di diossine e PCB diossina- simili/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs	6,5 pg/g di peso umido/of wet weight																								
Somma di diossine e PCB non diossina- simili/ Sum of dioxins and non-dioxin-like PCBs	75 ng/g di peso umido/of wet weight																								