
 <div> UE  IT Q4P32 </div>	Scheda tecnica <b>FRITTO DI PARANZA</b>		MO 54-01  Rev. 03 del 11/08/2023
	<b>COD. ART. 0012930</b>		Rev_01_14.01.2026
<b>INFORMAZIONI PRODOTTO</b>			
Nome commerciale	Fritto di paranza		
Tipologia prodotto	Congelato		
Ingredienti	Sarda decapitata congelata (Sardina pilchardus) pescata con reti da circuizione, Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico; Molo decapitato congelato (Merlangius merlangus) pescato con reti da traino, Zona FAO 37.2.1 Mar Adriatico. Zanchetta decapitata congelata (A. laterna e/o kessleri) pescato con reti da traino Zona FAO 37.2.1; Triglia Nostrana decapitata (Mullus barbatus) pescato con reti da traino Zona FAO 37.2 Mediterraneo Centrale; Sogliola decapitata (Solea solea) pescato con reti da traino, Zona FAO 37.2 Mediterraneo Centrale. In proporzioni variabili in base alla bio-disponibilità.		
Allergeni	Pesce, molluschi e crostacei		
Shelf-life	18 mesi di shelf life		
Modalità di conservazione e consumo	Conservare a -18°C. Il prodotto decongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dal decongelamento. Da consumarsi previa cottura.		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>			
Aspetto	Tipico per ogni specie presente		
Odore	Tipico per ogni specie presente		
Consistenza e sapore	Tipico per ogni specie presente		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)</b>	
Piombo	≤ 0,30 mg/kg	Energia	109 Kcal – 459 kJ
Cadmio	≤ 1,0 mg/kg	Grassi	3,9 g
Mercurio	≤ 0,30 mg/kg	Di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Somma sostanze perfluoroalchiliche (PFOS, PFAS, PFNA, PFHxS)	/	Carboidrati	0,1 g
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		Di cui zuccheri	0,1
Escherichia coli β-glucuronasi positivi	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g	Proteine	18,3 g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 10 <sup>3</sup> ufc/g	Sale	0,28 g
Listeria monocytogenes	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g		
Salmonella spp	Assente in 25g		
<b>PACKAGING</b>			
Modalità packaging	Cartone da 5 kg.		
Indicazione Lotto in etichetta	Lotto generato automaticamente, es: JP00XXXXX		
<b>ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGI</b>			

<i>Tipologia materiale ed identificazione</i>	<i>Smaltimento</i>
Cartoni in PAP 20 Carta vegetale PAP 22	Raccolta della carta( Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
Nastro adesivo in BOPP prestampato; reggette in PP (propilene); sacchi in LDPE, HDPE, PA/PE, HD02	Raccolta della plastica ( Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
Pallet in legno EPAL o EUR FOR 50	Raccolta differenziata (Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)
<b>La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico. E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.</b>	