

# Scheda tecnica

## BRANZINO allevato

(Dicentrarchus labrax)

MO 54-01  
Rev. 03 del 11/08/2023

Rev\_00\_11.08.2023

### INFORMAZIONI PRODOTTO

|                                     |                                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Nome commerciale                    | Branzino allevato                                                                                   |  |
| Tipologia prodotto                  | Fresco                                                                                              |                                                                                     |
| Origine / Zona FAO                  | Italia, Spagna, Grecia, Croazia, Turchia,                                                           |                                                                                     |
| Pezzature                           | 200/300, 300/400, 400/600, 600/800, 800/1000, 1000/1400, 1000/1500, 1500/2000, 2000/3000, 3000/4000 |                                                                                     |
| Lavorazioni                         | Eviscerazione, squamatura, sfilettatura, spellatura                                                 |                                                                                     |
| Allergeni                           | Pesce, molluschi e crostacei                                                                        |                                                                                     |
| Shelf-life                          | 24h dalla consegna al cliente                                                                       |                                                                                     |
| Modalità di conservazione e consumo | Conservare tra 0 e 4 C°. Da consumarsi previa cottura.                                              |                                                                                     |

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

|                      |                                             |
|----------------------|---------------------------------------------|
| Aspetto              | Colorazione lucente, carne rosea            |
| Odore                | Tipico della specie                         |
| Consistenza e sapore | Tipica della specie, carne soda ed elastica |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                                                |                     |                                                                    |                      |
|------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Escherichia coli $\beta$ -glucuronasi positivi | $\leq 10^2$ ufc/g   | Piombo                                                             | $\leq 0,30$ g/kg     |
| Stafilococchi coagulasi positivi               | $\leq 10^4$ ufc/g   | Cadmio                                                             | $\leq 0,050$ mg/kg   |
| ABVT (azoto basico volatile tot.)              | $\leq 35$ mg N/100g | Mercurio                                                           | $\leq 0,50$ mg/kg    |
| Listeria monocytogenes                         | $\leq 10^2$ ufc/g   | Somma delle sostanze perfluoroalchiliche (PFOS, PFAS, PFNA, PFHxS) | $\leq 2$ $\mu$ g /kg |
| Salmonella spp                                 | Assente in 25g      |                                                                    |                      |

### PAKAGING

|                                |                                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Modalità packaging             | Cassa termica per alimenti ittici, quantitativo a discrezione del cliente |
| Indicazione Lotto in etichetta | Lotto generato automaticamente, es: J0000XXXXX                            |

### ETICHETTATURA AMBIENTALE IMBALLAGGI

| Tipologia materiale ed identificazione                                                                                                                                                                                               | Smaltimento                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Cartoni in PAP 20<br>Carta vegetale PAP 22                                                                                                                                                                                           | Raccolta della carta( Verifica le regole di smaltimento del tuo comune)     |
| Contenitore termico con coperchio per alimenti ittici (polistirolo espanso sinterizzato EPS bianco); Nastro adesivo in BOPP prestampato; reggette in PP (propilene); sacchi in LDPE, HDPE, PA/PE, HD02; vaschetta LPDE; film in LPDE | 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)   |

**La scheda tecnica definisce le caratteristiche standard del prodotto specifico.**  
**E' vietata la riproduzione del presente documento, i dati riportati hanno solamente carattere informativo.**

