



## SCHEDA TECNICA

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>MARCHIO</b>	<b>CODICE EAN</b>
115166	FILETTI DI RANA PESCATRICE DEL PACIFICO	CORALFISH	8001186040950

<b>Descrizione del prodotto</b>	Filetti di rana pescatrice del Pacifico senza pelle, congelati singolarmente
<b>Ingredienti</b>	Rana pescatrice del Pacifico, acqua, stabilizzanti: E451, E452

<b>Peso</b>	<b>Peso netto (senza glassatura)</b>	<b>Pezzatura</b>	<b>N° pezzi per confezione</b>
	800 g	100-150 g/pz	variabile

### IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO</b>		<b>IMBALLAGGIO SECONDARIO</b>	
<b>Tipologia</b>	busta	<b>Tipologia</b>	cartone
<b>Materiale</b>	materiale plastico	<b>Materiale</b>	cartone
<b>Dimensioni</b>	380 x 230 x 40	<b>Dimensioni</b>	470 x 310 x 210 mm

<b>Peso unità di vendita</b>	<b>N° u.v. per cartone</b>	<b>Peso del cartone pieno</b>
8 Kg	10 x 800g	8 Kg circa

<b>N° di cartoni per strato:</b>	<b>N° di strati per pallet:</b>	<b>N° di cartoni per pallet:</b>	<b>N° di u.v. per pallet:</b>	<b>Protezione del pallet:</b>
6	9	54	54	Film protettivo estensibile



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<b>Nome scientifico</b>	<b><i>Lophius litulon</i></b>		
<b>Denominazione commerciale</b>	<b>RANA PESCATRICE DEL PACIFICO</b>		
<b>Metodo di produzione</b>	pescato		
<b>Zona di cattura</b>	Oceano Pacifico, nordovest (Zona FAO 61)		
<b>Categoria attrezzi da pesca</b>	Reti da traino		
<b>Termine minimo di conservazione</b>	24 mesi		
<b>Temperatura di stoccaggio</b>	- 18° C		
<b>Presenza di OGM</b>	<b>NO</b>	<b>Se sì quali:</b>	
<b>Presenza di allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>Se sì quali:</b>	<b>PESCE</b>

**VALORI NUTRIZIONALI** medi per 100 g di prodotto (le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto)

<b>Energia (Kj / kcal)</b>	213/50
<b>Grassi (g)</b>	0,7
<b>Di cui acidi grassi saturi (g)</b>	0,3
<b>Carboidrati (g)</b>	0,0
<b>Di cui zuccheri (g)</b>	0,0
<b>Proteine (g)</b>	11,0
<b>Sale (g)</b>	1,5

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

<b>PARAMETRO</b>	<b>MAX</b>
<b>Cadmio (mg/kg)</b>	0.05
<b>Piombo (mg/kg)</b>	0.3
<b>Mercurio (mg/kg)</b>	0.5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Parametro</b>	<b>Valori guida</b>	<b>Soglia di attenzione</b>	<b>Limiti di rifiuto</b>
<b>Carica batterica totale (ufc/g)</b>	< 10 <sup>5</sup>	10 <sup>5</sup> – 10 <sup>6</sup>	> 10 <sup>6</sup>
<b>Coliformi Totali (ufc/g)</b>	< 10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> – 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>3</sup>
<b>E.coli (ufc/g)</b>	< 10	10– 10 <sup>2</sup>	> 10 <sup>2</sup>
<b>Listeria monocitogena (ufc/g)</b>	< 11	11-110	>110
<b>Salmonella spp. (ufc/25g)</b>	assente	-	-

Revisione del 28/06/2023

PANAPESCA S.p.A. Sede e stabilimento: Via Mazzini, 31 - 51010 Massa e Cozzile - Montecatini Terme (PT) ITALIA  
tel. 0572 7791 fax 0572 779288 – E-mail: info@panapesca.it -

Cod. fis. e part. IVA 00161570478 - Cap. Soc. € 24.000.000,00 I.V. - C.C.I.A.A. Pistoia 75800 - Iscr. Canc. Trib. di Pistoia n.2795 Reg. Soc.