

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	570112CH
Descrizione <i>Item</i>	FILETTI DI MERLUZZO ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 13X130g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Filetti di merluzzo all'olio di oliva



Marchio commerciale
Brand

Responsabile commerciale
Food business operator

Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

Numero di riconoscimento
stabilimento di produzione
Approval number production plant

FR 29.046.532.CE

Origine
Origin

Francia
France



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Merluccius Capensis
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Sud est Atlantico zona FAO 47 <i>South east Atlantic FAO areas 47</i>
Destinazione d'uso <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione <i>Presentation</i>	Filetti di merluzzo privi di pelle e spine stivati a mano in specifico contenitore metallico chiuso ermeticamente dopo colmatura con olio di oliva. <i>Fillets of hake boneless and skinless, stowed by hand in specific metal container sealed after filling with olive oil.</i>
Colore <i>Colour</i>	Il colore della carne è bianco avorio, privo di colori anomali. <i>The flesh color is ivory white, with no unusual colors.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto. <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact.</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Merluzzo (81%) , olio di oliva, sale, correttore di acidità: glucone-delta-lattone E 575, aroma naturale (sedano). Hake (81%) , olive oil, salt, acidity regulator:glucono-delta-lactoneE 575, natural flavor (celery).
Allergeni <i>Allergens</i>	Pesce <i>Fish</i>

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto / for 100 g of product
Valore energetico / Energy value	975 kJ / 235 kcal
Grassi / Fats	19 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2,7 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	-
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	16 g
Sale / Salt	1,0 g

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina < 100 mg/kg
Histamine

Parametri microbiologici Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

Microbiological characteristic *The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.*

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione Temperatura ambiente.
Storage conditions Room temperature

Termine minimo di conservazione Cinque anni.
Date of minimum durability Five years

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità 130g
Quantity

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità

Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.

Traciability

Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.

Imballaggio primario / Packaging primary

Tipologia imballo Packaging

Contenitore rettangolare in alluminio due pezzi con apertura facilitata
metal rectangular cans two pieces with easy open


Note imballo primario

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.

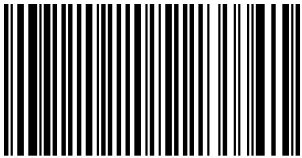
Notes

The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Scatola	130g	156x58xh28 (mm)		 8 001820 016143 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Cassa / Box	13x130g	33x16xh6 (cm)	2 kg	 (01)18001820016140

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	252	14	18	120x80x120 (cm)	