

# CHIU SHENG CO. LTD

R.M.1305 NO 206 SUNG CHIA  
TAIPEI TAIWAN R.O.C.

## SCHEMA TECNICA

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Pesce Spada Mezz..3 Kg c.a.
Nome in latino	Xiphia gladius
Tipologia	Congelato singolarmente
Glassatura	5%
Provenienza	Oceano Pacifico – Zona FAO n. 61
Produttore	I-MEI Frozen Foods CO., LTD N° 244, FU DER SU – AO I-LAN Taiwan R.O.C.
Aut. San. CEE	n. 2F30017

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Azoto Basico Volatile Totale:	limite max 25mg/100g (Scorfano); limite max 30 mg/100g (Pleuronettidi: Passera, Platessa) limite max 35 mg/100g (Salmone, Gadidi, Merluccidi: merluzzo e nasello;
Metalli Pesanti:	limite max per il Cadmio 0.05 mg/Kg limite max per il Piombo 0.2 mg/Kg Limite max per il Mercurio 0.5 mg/Kg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	m	M	
Carica Batterica Mesofila Totale	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	UFC/g
Coliformi Totali	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	UFC/g
E. Coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	UFC/g
Stafilococco aureo	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	UFC/g
Listeria monocitogena	11	110	UFC/g
Salmonella	Assente		UFC/25g

Legenda: m=limite minimo; M=limite massimo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione visiva: pesce spada mezz. congelato singolarmente e libera da corpi estranei.

Colore: caratteristico del prodotto.

Odore: caratteristico del prodotto.

Sapore: caratteristico del prodotto.

Consistenza: soda ed elastica.

### **INGREDIENTI**

Pesce spada

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Proteine:	17.7 g
Carboidrati:	--
Grassi:	0.3 g
Kcal:	73
Kj:	299

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	Privo di involucro
Imballo	cartone
Composizione per imballo	merce sfusa (I.Q.F.)
Peso medio per imballo	15 Kg
Temperatura di conservazione	Non superiore a -18°C
Termine minimo di conservazione (TMC)	18/24 mesi



<b>Nome del prodotto</b>	Pezzatura 60-80; 80-100 g Fiori/cuori Merluzzo
<b>Descrizione generale</b>	Fiori/cuori merluzzo, spellati, spinati, IQF
<b>Nome latino</b>	MERLUCCIUS CAPENSIS or PARADOXUS
<b>Marchio</b>	FIVE FLAGS - African Seafood Division
<b>Data della Verifica</b>	23/05/2012

### Parametri di produzione

Procedure di produzione	I merluzzi con e senza testa vengono scongelati, desquamati, classificati e filettati a mano. I filetti spellati sono ripuliti dal sangue, spine (V-cut), residui di pinne, membrane nere, parassiti, uova, visceri, parti mollicce, ascessi e cisti. I filetti vengono porzionati in formato "loin shape" in un sacchetto blu di polietilene (PE) a bassa densità (LD), confezionati e surgelati in accordo con le Buone Prassi di Produzione (GMP) per ottenere un prodotto a temperatura di -18 °C o inferiore. Successivamente il sacchetto LDPE viene rimosso/separato dai fiori/cuori di merluzzo prima della glassatura.
Metodo di cattura	Pescati a mare in profondità a strascico da motopescherecci adibiti.
Area di cattura - Origine	Oceano Atlantico Sud Orientale FAO 47 - Namibia
Aut. San n.	6D
Peso per pezzo	60-80g; 80-100g
Ingredienti	Cuori di Merluzzo Surgelato Sudafricano S/Pelle surgelati IQF Contiene pesce OGM free
Surgelazione	IQF Singola
Spellamento	Si
Pin Bone Out	Si (nonostante la grande cura nel togliere le spine, qualcuna può essere presente data la natura del prodotto)
Glassatura	10%
Metodo di confezionamento	I fiori/cuori di merluzzo devono essere posti in modo ordinato e uniforme nel cartone senza che plastica sia a contatto con la carne di pesce.
Stoccaggio	Durante lo stoccaggio e il trasporto la temperatura deve essere tenuta a -18 °C minimo.
Data di scadenza	24 mesi dalla data di produzione.

### Materiale di imballaggio

Plastica	Sacchetto	440 + 350 x 550 (30 mic) Blu LDPE	9020000641
	Foglio		
	Incarto		
	Confezione al dettaglio		
Cartone Cartone principale	Shatter pack		WPC:
	Ondulato	405 x 325 x 105mm 1 Piece Box	WPC: 105172
Sigillo	Chiusura automatica		
Peso del cartone	4.5 kg di prodotto glassatoto con un peso di 5kg per cartone.		
Produttore	SEAWORK FISH PROCESSOR LTD Ben Amathila Aue Walvis Bay - Namibia		

Distribuito da	ATLAS MARITIME SAM 57 Rue Grimaldi 98000 Monaco (MC) tel:377/9793400 fax: 377/9793419 @: atlas@atlas-maritime.com
----------------	---

### Qualità organolettica

Aspetto	Le porzioni modellate devono avere colore uniforme, da bianco a bianco sporco o bianco rosato. Le carni devono essere assenti da significative perdite di colore, derivanti da imbrunimenti e/o ingiallimenti.
Odore	Odore simile a quello di acqua di mare o acqua naturale. Assenza di cattivi odori derivanti da marciumi o ammoniaci.
Sapore	Assenza di cattivi odori (salato, amaro, acido, rancido).
Consistenza	Carne soda, ma non completamente elastica, oppure leggermente morbida.

**Packaging:**



### Valori Nutrizionali

	unità	per 100g
Potere calorico	kJ/kcal	528 / 126
Proteine	g	18,0
Carboidrati	g	0
Grassi	g	6,0

### Standard Batteriologici

	Unità	Limiti
Conta Batterica Totale (CBT)	CFU/g	≤1000000
Salmonella	CFU/g	Assenti in 25g
Staphylococcus Aureus	CFU/g	≤10
Enterobacteriaceae	CFU/g	≤1000
E. Coli	CFU/g	Assenti in 10g





# FISKANO

## 1. PRODOTTO : FILETTO DI PLATESSA 03L code: 43475

- 
- Descrizione del prodotto : Filetto di platessa
  - Nome Latino : Pleuronectes platessa
  - Tipo : Congelato
  - Origine : Olanda

## 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

2.1 Ingredienti: Filetto di platessa, acqua

2.2 Valori analitici per 100 gr. :

- Proteine : 18 g
- Lipide : 1 g
- Glucidi : 0 g
- Valore nutritivo : 339 Kgj  
81 Kcal

## 3. CARATTERISTICHE TECNICHE :

- 
- Confezionamento : Iqf
  - Peso : 1 x 10 kg
  - Temperatura di Conservazione : ~ 18 gr.C.
  - Tempo di Conservazione : 18 mesi
  - Trasporto : contenitore frigo con controllo della temperatura

Fiskano BV  
Postal address  
P.O. Box 62  
8320 AB Urk  
Holland

Visiting address  
Marsdiep 21  
8321 MC Urk  
Holland

Telephone  
(31)527 687555  
Telefax  
(31)527 687554  
E-mail info@fiskano.nl  
Internet www.fiskano.nl

Registration  
KvK Lelystad 39050395  
V.A.T. number  
NL 0006.92.229.B02

Bankers  
Rabobank N.D.P.  
De Doel 1, 8302 EJ Emmeloord  
Acc't no. 38.65.46.077  
IBAN NL22 RABO 0386 5440 77  
Swift RABONL2U

NEDERLAND  
6088  
E.G.

**FISKANO**

#### 4. ESIGENZE DI QUALITA

##### 4.1. In generale

Il prodotto é libero di sostanze organiche e anorganiche estranei al prodotto. Il prodotto é libero di elementi magnetici e non-magnetici.

##### 4.2 Glassatura

Il prodotto é glassato 10% sul peso finale. Tolleranza: +/- 3%

##### 4.3 Selzionamento

Pezzatura no. 3

Authorised by the quality department :

Fiskano bv  
16-10-2009

Fiskano BV  
Postal address P.O. Box 67  
8320 AB Urk  
Holland  
Visiting address Marsdiep 21  
8321 MC Urk  
Holland

Telephone (31)527 687555  
Telefax (31)527 687554  
E-mail info@fiskano.nl  
Internet www.fiskano.nl

Registration KvK Lelystad 39050399  
V.A.T. number NL 8008.32.229.B02

iBanken  
iRabobank N.O.P.  
iDe Deel 1, 8302 EJ Emmeloord  
iAcct. no. 38.65.44.077  
iIBAN NL22 RABO 0386 6440 77  
iSWIF RABONL2U

NEDERLAND  
6088  
E.G.



**PS - 001**

Approved:

Version: 6<sup>th</sup> of May 2010

Page 1 of 3

Print date: 5/6/2010

**CLIENT: GREEN CHEF**

**Art. Number 43475**

**1. GENERAL INFORMATION**

Article name:	<b><u>IQF Plaice fillets nr. 3 ~ cpb ~ senza spine Boneless</u></b>
Latin name:	Pleuronectes Platessa
Description:	Filets from whole gutted Plaice Fresh frozen Surgelato
Origin:	The Netherlands, Northeast Atlantic ocean: FAO 027
Target group:	None particular
Usage:	Intended to be cooked, grilled or heated in a sufficient way before consumption.

**2. ORGANOLEPTIC VALUES (after defrosting)**

Color:	White side skin on : white to broken white, flesh is off white, clear
Taste:	Aromatic taste to lightly fresh, sweet
Odor:	Aromatic sweet creamy, light fresh (species own)
Texture:	Summer: Solid, elastic. Winter: somewhat looser.

**3. STORAGE CONDITIONS**

Temperature:	Minimal below ( -18° C.)
Shelf life:	18 months

**4. PACKAGING, LABELING AND PRESENTATION**

Contents:	carton 10 kg.
Material:	Corrugated cardboard, inside food grade plastic blue bag Carton is closed with transparent tape as instructed
Labeling	Latin name, product name, net weight, production code, shelf life, storage conditions
Storage	Pallet
Trace ability code	On carton / label: According to EAN 128

**5. INGREDIENT DECLARATION**

Plaice fillets, water (glazing) additives: E331 (Sodium Citrate ~Stabilizer)

**6. GLAZING AND WEIGHT**

Glazing %	10
Net weight (kg)	9
Gross weight (kg)	10



**PS - 001**

Approved:

Version: 6<sup>th</sup> of May 2010

Page 2 of 3

Print date: 5/6/2010

### 7. NUTRITIONAL VALUE

Fat		1 – 2	gram
Protein		18 – 20	gram
Carbohydrates		0	gram
Water		73 – 80	gram
Sodium		120	milligram
Calcium		39	milligram
Iron		0,9	milligram
Vitamins	Retinol	0,01	milligram
	B1	0,05	milligram
	B2	0,25	milligram
	C	2,00	milligram
Energy		393	kilojoules
		94	kilocalories

### 8. ALLERGEN INFORMATION

+ = present, - = absent, ? = unknown

1	Cow milk protein	-	18	Nut oil	-
2	Lactose	-	19	Peanuts	-
3	Egg	-	20	Peanut oil	-
4	Soy protein	-	21	Sesame	-
5	Soy oil	-	22	Sesame oil	-
6	Gluten	-	23	Glutamate (E620-E625)	-
7	Wheat	-	24	Sulfite (E220 t/m E227)	-
8	Rye	-	25	Coriander	-
9	Rind	-	26	Celery	-
10	Pork	-	27	Carrot	-
11	Fish	+	28	Lupine	-
12	Chicken	-	29	Mustard	-
13	Crustacean	-			
14	Maize	-			
15	Cacao	-			
16	Pod fruits	-			
17	Nuts	-			

**9. MICROBIOLOGICAL STANDARDS (end of shelf life)**

Micro organisms	Maximum count
Total plate count (37°C)	< 1.000.000 / gram
Enterobacteriaceae	< 10.000 / gram
Total coliforms	< 1.000 / gram
Faecal Coli / E. Coli	< 100 / gram
Yeast & Fungi	< 1.000 / gram
Staphylococcus	< 1.000 / gram
Listeria monocytogenes	Absent / 1 gram

**10. POLLUTIONS**

Metal:	absent
Wood:	absent
Glass:	absent
Plastics	absent
Rocks :	absent
GMO ingredients:	No

**11. HEAVY METALS**

Mercury (Hg)	< 0,50 mg/kg
Lead (Pb)	< 0,20 mg/kg
Cadmium (Cd)	< 0,05 mg/kg

**12. PICTURES**

Plaice filets	
---------------	--

Approval QCAM Jacob Mansveld.  
Supplier: Noordzee International b.v.

Approval  
Customer:

Date: 6-5-2010

Date:



<b>Nome del prodotto</b>	Pezzatura 60-80; 80-100 g Fiori/cuori Merluzzo
<b>Descrizione generale</b>	Fiori/cuori merluzzo, spellati, spinati, IQF
<b>Nome latino</b>	MERLUCCIUS CAPENSIS or PARADOXUS
<b>Marchio</b>	Green Chef
<b>Data della Verifica</b>	23/05/2012

### Parametri di produzione

Procedure di produzione	I merluzzi con e senza testa vengono scongelati, desquamati, classificati e filettati a mano. I filetti spellati sono ripuliti dal sangue, spine (V-cut), residui di pinne, membrane nere, parassiti, uova, visceri, parti mollicce, ascessi e cisti. I filetti vengono porzionati in formato "loin shape" in un sacchetto blu di polietilene (PE) a bassa densità (LD), confezionati e surgelati in accordo con le Buone Prassi di Produzione (GMP) per ottenere un prodotto a temperatura di -18 °C o inferiore. Successivamente il sacchetto LDPE viene rimosso/separato dai fiori/cuori di merluzzo prima della glassatura.
Metodo di cattura	Pescati a mare in profondità a strascico da motopescherecci adibiti.
Area di cattura - Origine	Oceano Atlantico Sud Orientale FAO 47 - Namibia
Aut. San n.	6D
Peso per pezzo	60-80g; 80-100g
Ingredienti	Cuori di Merluzzo Surgelato Sudafricano S/Pelle surgelati IQF Contiene pesce OGM free
Surgelazione	IQF Singola
Spellamento	Si
Pin Bone Out	Si (nonostante la grande cura nel togliere le spine, qualcuna può essere presente data la natura del prodotto)
Glassatura	10%
Metodo di confezionamento	I fiori/cuori di merluzzo devono essere posti in modo ordinato e uniforme nel cartone senza che plastica sia a contatto con la carne di pesce.
Stoccaggio	Durante lo stoccaggio e il trasporto la temperatura deve essere tenuta a -18 °C minimo.
Data di scadenza	24 mesi dalla data di produzione.

### Materiale di imballaggio

Plastica	Sacchetto	440 + 350 x 550 (30 mic) Blu LDPE	9020000641
	Foglio		
	Incarto		
	Confezione al dettaglio		
Cartone principale	Shatter pack		WPC:
	Ondulato	405 x 325 x 105mm 1 Piece Box	WPC: 105172
Sigillo	Chiusura automatica		
Peso del cartone	4.5 kg di prodotto glassatoto con un peso di 5kg per cartone.		
Produttore	SEAWORK FISH PROCESSOR LTD Ben Amathila Aue Walvis Bay - Namibia		

Distribuito da	ARGAS SRL Piazza della Vittoria 14/29 - 16121 Genova Italy SEA WORLD Piazza Governo 4 - Bellinzona
----------------	---

### Qualità organolettica

Aspetto	Le porzioni modellate devono avere colore uniforme, da bianco a bianco sporco o bianco rosato. Le carni devono essere assenti da significative perdite di colore, derivanti da imbrunimenti e/o ingiallimenti.
Odore	Odore simile a quello di acqua di mare o acqua naturale. Assenza di cattivi odori derivanti da marciumi o ammoniaca.
Sapore	Assenza di cattivi odori (salato, amaro, acido, rancido).
Consistenza	Carne soda, ma non completamente elastica, oppure leggermente morbida.

Packaging:



### Valori Nutrizionali

	unità	per 100g
Potere calorico	kJ/kcal	528 / 126
Proteine	g	18,0
Carboidrati	g	0
Grassi	g	6,0

### Standard Batteriologici

	Unità	Limiti
Conta Batterica Totale (CBT)	CFU/g	≤1000000
Salmonella	CFU/g	Assenti in 25g
Staphylococcus Aureus	CFU/g	≤10
Enterobacteriaceae	CFU/g	≤1000
E. Coli	CFU/g	Assenti in 10g

