

SCHEMA TECNICA

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI GIRASOLE AL PEPERONCINO IN VASO VETRO DA 90g

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Filetti di acciughe all'olio di girasole al peperoncino
INGREDIENTI E MODALITÀ D'INDICAZIONE	Acciughe , olio di semi di girasole, sale, peperoncino (2%). Contiene Pesce
SPECIE ITTICA	Engraulis encrasicolus, Engraulis japonicus, Engraulis ringens.
ORIGINE MATERIA PRIMA E ZONE FAO DI PESCA	<u>Filetti di acciughe</u> : prodotto ottenuto dalla lavorazione di acciughe salate provenienti dalla maturazione enzimatica in salamoia di acciughe fresche (<i>Engraulis Encrasicolus</i> , <i>Engraulis japonicus</i> , <i>Engraulis ringens</i>), pescate nel Mar Mediterraneo (Zone FAO 37.1-2-3), nell'Oceano Atlantico (Zone FAO 27, 34), nell'Oceano Pacifico (Zone FAO 61, 71, 77, 87). La lavorazione della materia prima viene eseguita nei sottoelencati paesi, in stabilimenti riconosciuti dalla CE nel rispetto della normativa vigente: Italia, Tunisia, Croazia, Albania, Grecia, Spagna, Marocco, Cina, Cile, Perù. <u>Sale</u> : di origine marina e/o miniera di salgemma; <u>Olio di girasole</u> : Italia, Unione Europea. <u>Peperoncino</u> : India
ATTREZZATURE E METODO DI PESCA	La pesca viene effettuata con reti a circuizione e reti da traino.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Pietra di Roma, 14 – 98070 Torrenova (ME) – IT D8775 CE
OGM	Non contiene OGM
DECRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	<u>Filetti di acciughe</u> : filetti interi con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lische o altri corpi estranei. <u>Peperoncino</u> : si presenta frantumato a scaglie, conforme alle direttive sui prodotti alimentari. <u>Olio di girasole</u> : conforme alle caratteristiche specificate nel Codex Alimentarius <u>Sale</u> : di origine marina e/o salgemma
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia.
PESO NETTO	90g
PESO SGOCCIOLATO	52g
IMBALLO PRIMARIO	Vaso vetro e capsula in alluminio. Dimensioni: Altezza 79,6 cm – Diametro 49,8 cm. Peso lordo: 187g.
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio in cartone termosaldato. Dimensioni: Altezza 80 cm – larghezza 15,5 cm – profondità 22,5 cm. Peso lordo: 2280g. Quantità di vasi per vassoio: 12.
DISPOSIZIONE PALLET	26 vassoi per strato per 15 strati. Totale vassoi per pallet: 390. Dimensioni pallet: 80x120x135(h) cm
CODICE EAN	/
ETICHETTATURA	Conforme alle leggi italiane ed europee vigenti
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 100.000 ufc/g

	<p>Coliformi totali < 100 ufc/g Stafilococco aureo < 10 ufc/g Listeria m. assente ufc/25g Salmonella assente ufc/25g</p>
SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Istamina < 200 ppm (media 9 campioni, il singolo campione non deve superare il valore doppio della media considerata) Hg < 0.5 mg/Kg Pb < 0.3 mg/Kg Cd < 0.1 mg/Kg</p>
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)	<p>Valore energetico 209 kcal – 874kJ Grassi 11,9 g di cui acidi grassi saturi 2,2 g, Carboidrati 0 g di cui Zuccheri 0 g , Proteine 28,9 g, Fibre 0g, Sale 14 g .</p>
SPECIFICHE SENSORIALI	<p>Aspetto: all'apertura la confezione risulta completamente ripiena di acciughe distese sulla superficie del vaso ricoperte dall'olio . Il colore dell'olio viene influenzato dalla presenza del peperoncino. Colore: bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, almeno per il 90% della superficie del prodotto. Odore: intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali. Sapore: gradevole, con sufficienti note di salato e di piccante. Consistenza: tipica del prodotto adeguatamente maturo, non eccessivamente turgida o flaccida.</p>
TMC	18 mesi.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Il prodotto subisce una maturazione enzimatica in salamoia. Semiconserva, conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore, e ad una temperatura preferibilmente compresa tra +8°C e +12°C, comunque inferiore a +15°C.
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato al largo consumo ad eccezione di soggetti con ipersensibilità accertata verso i componenti dichiarati in etichetta.

Allergeni (Dir. 2007/68/CE):

	<i>Nel prodotto</i>	<i>Nella linea di produzione</i>	<i>Nello stabilimento</i>
Cereali contenenti glutine	-	-	-
Crostacei	-	-	-
Uova	-	-	-
Pesce	X	X	X
Arachidi	-	-	-
Soia	-	-	-
Latte	-	-	-
Frutta a guscio	-	-	-
Sedano	-	-	-

Senape	-	-	-
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti	-	-	X
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-