

## SCHEDA TECNICA

### FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE IN VASO VETRO DA 80G

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Filetti di acciughe all'olio di girasole
INGREDIENTI	<b>Acciughe</b> , olio di girasole, sale. <b>Contiene pesce</b>
SPECIE ITTICA	<i>Engraulis Encrasicolus</i> <i>Engraulis japonicus</i> , <i>Engraulis ringens</i>
ORIGINE MATERIA PRIMA	<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.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT D8775 CE
OGM	Non contiene OGM
ALLERGENI	Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta.
DECRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	<p><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.</p> <p><u>Olio di girasole</u>: conforme alle caratteristiche specificate nel Codex alimentarius</p> <p><u>Sale</u>: di origine marina.</p>
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia.
PESO NETTO	80g
PESO SGOCCIOLATO	42g
IMBALLO PRIMARIO	Vasi in vetro e capsula in alluminio. Dimensioni: diametro 4,8 cm, altezza 7,6 cm, peso lordo 162g.
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio espositore in cartone Dimensioni: altezza 4,5 cm, larghezza 15 cm, profondità 19,5 cm, peso lordo 2.000g. N° pezzi per imballo secondario: 12.
DISPOSIZIONE PALLET	29 vassoi per strato per 15 strati. Totale vassoi per pallet: 435. Dimensioni pallet: 80x120x 140 (h) cm
CODICE EAN	
ETICHETTATURA	Conforme ai decreti legislativi 109/92 e 181/2003, l'etichetta riporta le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione di vendita;</li> <li>- ingredienti;</li> <li>- peso netto e peso sgocciolato;</li> <li>- lotto e data di scadenza;</li> <li>- ragione sociale e n° CE dello stabilimento;</li> <li>- modalità di conservazione</li> </ul>

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 100.000 ufc/g Coliformi totali < 100 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Listeria m. assente ufc/25g Salmonella assente ufc/25g
SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE	Istamina < 200 ppm
SPECIFICHE SENSORIALI	Aspetto: all'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di filetti ed olio. Colore: bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, almeno per il 90% della superficie interna del prodotto. Odore: intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali. Sapore: gradevole, con sufficienti note di salato. Consistenza: polpa compatta.
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.