

SCHEDA TECNICA

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Filetti di acciughe all'olio di oliva (49%)
INGREDIENTI	Acciughe , olio di oliva, sale. contiene pesce
SPECIE ITTICA	Engraulis encrasicolus, Engraulis japonicus, Engraulis ringens.
ORIGINE MATERIA PRIMA	Filetti di acciughe ottenuti dalla lavorazione di acciughe fresche (<i>Engraulis Encrasicolus</i>), pescate nel Mar Mediterraneo (Zona FAO 37, 1-2-3), nel Mar Nero (Zona FAO 37,4), nell'Oceano Atlantico nord orientale (Zona FAO 34).
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT D8775 CE
OGM	Non contiene OGM
ALLERGENI	Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta.
DESCRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	Filetti di acciughe : filetti interi con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lisce o altri corpi estranei.
	Olio di oliva : conforme alle caratteristiche specificate nel Reg. CEE 2568/91 e succ. mod. e int.
	Sale : di origine marina.
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 13 strati. Totale vassoi per pallet: 377. 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"> - denominazione di vendita; - ingredienti; - peso netto e peso sgocciolato; - lotto e data di scadenza; - ragione sociale e n° CE dello stabilimento; - modalità di conservazione
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

	<p>filetti ed olio.</p> <p>Colore: bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, almeno per il 90% della superficie interna del prodotto.</p> <p>Odore: intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.</p> <p>Sapore: gradevole, con sufficienti note di salato.</p> <p>Consistenza: polpa compatta.</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.