

SCHEDA TECNICA

FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE IN VASO VETRO DA 1700G

| | |
|---|--|
| DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA | Filetti di acciughe all'olio di girasole. |
| INGREDIENTI | Acciughe , olio di girasole, 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 27- 34). Nell'oceano pacifico FAO 61./71/77 |
| 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 | 1700g |
| PESO SGOCCIOLATO | 935g |
| IMBALLO PRIMARIO | Vasi in vetro e capsula in alluminio. Dimensioni: diametro 11.3 cm, altezza 19,5 cm, peso lordo 2400g. |
| IMBALLO SECONDARIO | Vassoio espositore in cartone Dimensioni: altezza 19,5 cm, larghezza 37.5 cm, profondità 25 cm, peso lordo 15.5 KG. N° pezzi per imballo secondario: 6. |
| DISPOSIZIONE PALLET | 10 vassoi per strato per 06 strati. Totale vassoi per pallet: 60. Dimensioni pallet: 80x120x140 (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. |