

SCHEDA TECNICA

FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE IN VASO ERMETICO PARFAIT DA 580 G

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Filetti di acciughe all'olio di girasole.
INGREDIENTI	Acciughe (54%) , 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	230 g
PESO SGOCCIOLATO	126 g
IMBALLO PRIMARIO	VASO IN VETRO CON GUARNIZIONE DI CHIUSURA IN GOMMA <u>Dimensioni: diametro 8.5 cm, altezza 8.5 cm, peso lordo 564 gr.</u>
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio in cartone termosaldato Dimensioni: altezza 8.5 cm, larghezza 24 cm, profondità 19 cm, peso lordo 10 KG. N° pezzi per imballo secondario: 35.
DISPOSIZIONE PALLET	20 vassoi per strato per 10 strati. Totale vassoi per pallet: 200. Dimensioni pallet: 80x120x140 (h) cm – peso 715 kg
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	<p>Aspetto: all'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di 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	<p>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.</p>
DESTINAZIONE D'USO	<p>Prodotto destinato al largo consumo ad eccezione di soggetti con ipersensibilità accertata verso i componenti dichiarati in etichetta.</p>