

SCHEDA TECNICA

FILETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE IN VASO VETRO DA 720G

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.
DESCRIZIONE 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, lisce 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	720g
PESO SGOCCIOLATO	360g
IMBALLO PRIMARIO	Vasi in vetro e capsula in alluminio. Dimensioni: diametro 10,5 cm, altezza 12,5 cm, peso lordo 1083g.
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio espositore in cartone Dimensioni: altezza 12,5 cm, larghezza 27 cm, profondità 18,5 cm, peso lordo 6.500g. N° pezzi per imballo secondario: 6.
DISPOSIZIONE PALLET	19 vassoi per strato per 8 strati. Totale vassoi per pallet: 152. 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.