

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## FILETTI DI ACCIUGHE

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Filetti di acciughe 80 gr in olio di semi
INGREDIENTI	Acciughe, olio di semi, sale. <b>Contiene pesce</b>
SPECIE ITTICA	Engraulis Encrasicolus
ORIGINE MATERIA PRIMA	Zona FAO 27 VIII Zona FAO 37.1.2.3.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	AL 47 PP
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.
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia.
PESO NETTO	80 gr
PESO SGOCCIOLATO	42 gr
IMBALLO PRIMARIO	Vaso in vetro, capsula pano
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio + Film termoretraibile
NUMERO CARTONI PER PALLET	435
NUMERO CARTONI PER STRATO	29
NUMERO STRATI PER PALLET	15
NUMERO PEZZI PER PALLET	5220
CODICE EAN	8 388765 432505
SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE	Istamina < 200 ppm
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
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR DI PRODOTTO SGOCCIOLATO	Energia: 799 kJ / 191 kcal Grassi: 10,0 g di cui grassi saturi: 2,2 g Carboidrati: 0,6 g di cui zuccheri: 0,0 g Proteine: 24,0 g Sale: 16,0 g
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.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2/+8
TMC	24 mesi