

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FILETTI DI SGOMBRO

SPECIFICHE DEL PRODOTTO/ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE
<ul style="list-style-type: none">• Conserva di pesce: Sgombro in olio di oliva.• Peso Netto: 120 g/ Peso Sgocciolato: 80 g.• Ingredienti: Sgombro, olio d'oliva e sale.
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto sgocciolato)
<ul style="list-style-type: none">• Energia: 1233 kJ / 292 Kcal• Grassi: 24.4 g<ul style="list-style-type: none">* di cui, saturi: 2.5 g.• Carboidrati: 0.0 g<ul style="list-style-type: none">* di cui, zuccheri: 0.0g.• Proteine: 18.1 g• Sal: 1.5 g.
CRITERI DI SICUREZZA
Specifiche microbiologiche: <ul style="list-style-type: none">• Flora sporulata: Massimo 10 spore di Bacillaceae, termostabili, non patogene, non tossigene e incapaci di alterare la conserva.• Tossina Botulinica: Assenza, in tutto il contenuto del recipiente.• Assenza di microrganismi che crescano e si moltiplichino previa incubazione a 37°C±1°C (7 giorni) e 44°C (10 giorni).
Specifiche chimiche e fisiche: <ul style="list-style-type: none">• Istamina: n=9 c=2 m= 100 ppm/ M=200 ppm (<i>Soddisfacente se: il valore medio osservato è ≤ m, un massimo di c/n valori osservati tra m y M o non si osserva nessun valore che superi il limite di M</i>).• Mercurio: Contenuto massimo 1 ppm/Kg. peso fresco.• Cadmio: Contenuto massimo 0.1 ppm/Kg. peso fresco.• Piombo: Contenuto massimo 0.3 ppm/Kg. peso fresco.• Estaño: Contenuto massimo 200 ppm/Kg. peso fresco. <p>Assenza totale di corpi estranei.</p>