

| | | |
|---|---|--|
| Sardina Giuseppe Viale Sant'Isidoro, 22 90011 Aspra (PA) | SCHEDA TECNICA FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI GIRASOLE | Revisione del: Data emissione scheda 03.01.2022 Pagina 1 di 3 |
|---|---|--|

| DESCRIZIONE PRODOTTO | | |
|--|---------------------------|----------------------------------|
| NOME COMMERCIALE : Filetti di acciughe in olio di girasole | MARCA : SARDINA | |
| DESCRIZIONE MERCILOGICA: Prodotto ittico conserviero | | |
| PEZZI PER UNITA' DI VENDITA: 01 | PESO NETTO: GR 720 | PESO SGOCCIOLATO : GR 380 |
| CODICE PRODOTTO : 10 | | |
| T.M.C. : 18 MESI | | |

| INGREDIENTI |
|-----------------------------------|
| Acciughe, olio di girasole, sale. |

| COMPOSIZIONE INGREDIENTI |
|---------------------------------|
| Acciughe, olio, sale. |

| ORIGINE MATERIA PRIMA | |
|-----------------------------------|---|
| Acciughe (Engraulis Encrasicolus) | Acciughe pescate nel Mar Mediterraneo Zona FAO 37.2.1 E 37.1.3 |
| Sale | Origine marina |
| Olio di girasole | Origine comunitario |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|---|
| ASPETTO | All'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di filetti di acciughe colmi di olio. |
| COLORE | Tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, il colore della superficie è bruno rosato carneo. |
| ODORE | Intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali. |
| SAPORE | Gradevole con sufficienti note salato |
| CONSISTENZA | Polpa compatta. |

| MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSUMO | |
|--|--|
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO IN CONFEZIONE INTEGRA | Semiconserva, conservare in luogo fresco e asciutto, preferibilmente in frigorifero. |
| MODALITA' DI CONSUMO E CONSERVAZIONE | Una volta aperto il prodotto lo stesso deve essere conservato in frigorifero. |

| | | |
|---|---|--|
| Sardina Giuseppe Viale Sant'Isidoro, 22 90011 Aspra (PA) | SCHEDA TECNICA FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI GIRASOLE | Revisione del: Data emissione scheda 01.03.2022 Pagina 2 di 3 |
|---|---|--|

| CARATTERISTICHE CHIMICHE NUTRIZIONALI | |
|---|-------|
| Valori medi per 100 grammi di prodotto | |
| Kcal | 202 |
| KJ | 846 |
| Grassi | 10 g |
| Di cui Acidi Grassi Saturi | 1,9 g |
| Carboidrati | 0 g |
| Di cui Zuccheri | 0 g |
| Proteine | 28 g |
| Sale | 14 g |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | |
|---------------------------------|--|
| ISTAMINA | <200 ppm (media su 9 campioni, il singolo campione non deve superare il valore doppio della media considerata) |

| SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE | |
|-----------------------------------|----------------|
| Carica batterica totale | < 10.000 ufc/g |
| Coliformi totali | < 100 ufc/g |
| Escherichia coli | < 10 ufc/g |
| Salmonella | Assente |
| Listeria monocytogenes | Assente |

| | |
|------------------------|---|
| ETICHETTATURA | Conforme ai decreti legislativi vigenti |
| TRATTAMENTO | Maturazione enzimatica in salamoia |
| BOLLO SANITARIO | IT 996 CE |

| INFORMAZIONI OGM-ALLERGENI | |
|-----------------------------------|--|
| OGM | Non contiene OGM |
| ALLERGENI | Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta |

| | | |
|---|---|--|
| Sardina Giuseppe Viale Sant'Isidoro, 22 90011 Aspra (PA) | SCHEMA TECNICA FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI GIRASOLE | Revisione del: Data emissione scheda 03.01.2022 Pagina 3 di 3 |
|---|---|--|

| CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE | |
|---|---------------------------------------|
| IMBALLO PRIMARIO | |
| CONFEZIONE SINGOLA | |
| Materiale utilizzato | Vaso in vetro e capsula in alluminio. |
| Peso lordo totale (grammi) | 1085 |
| Diametro (centimetri) | 10,5 |
| Altezza (centimetri) | 12,5 |
| Codice EAN | 8054309980046 |

| CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE | |
|---|---------------------------------|
| IMBALLO SECONDARIO | |
| VASSOIO CONTENENTE N 6 VASI | |
| Materiale utilizzato | Vassoio in cartone termosaldato |
| Peso netto singolo pezzo (grammi) | 720 |
| Numero pezzi per confezione | 6 |
| Peso netto per confezione (grammi) | 4320 |
| Peso lordo per confezione (grammi) | 6600 |
| Lunghezza (centimetri) | 18,5 |
| Altezza (centimetri) | 13 |
| Larghezza (centimetri) | 27 |

| SCHEMA DI PALETTIZZAZIONE | | | |
|-------------------------------------|--|----------|-------|
| Numero per strato | | 16 | |
| Numero strati per pallet | | 7 | |
| Numero vassoi per pallet | | 112 | |
| Numero confezioni per pallet | | 672 | |
| Pedana Eur-Epal (mm) | | 800x1200 | +/-1 |
| Peso netto pallet (kg) | | 83 | +/- 3 |
| Altezza pallet (mm) | | 104 | +/-1 |