

Sardina Giuseppe Viale Sant'Isidoro, 22 90011 Aspra (PA)	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA	Revisione del: Data emissione scheda 03/01/2022 Pagina 1 di 3
---	--	--

DESCRIZIONE PRODOTTO		
NOME COMMERCIALE : Filetti di acciughe in olio di oliva	MARCA : SARDINA	
DESCRIZIONE MERCIOLOGICA: Prodotto ittico conserviero		
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA: 01	PESO NETTO: GR 720	PESO SGOCCIOLATO : GR 400
CODICE PRODOTTO : 16		
T.M.C. : 18 MESI		

INGREDIENTI
Acciughe, olio di oliva, 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 oliva	Origine comunitario

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO	All'apertura le latte 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 OLIVA	Revisione del: Data emissione scheda 03/01/2022 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)	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI OLIVA	Revisione del: Data emissione scheda 03/01/2022 Pagina 3 di 3
---	--	--

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	
IMBALLO PRIMARIO	
CONFEZIONE SINGOLA	
Materiale utilizzato	Scatola e coperchio in banda stagnata
Peso lordo totale (grammi)	840
Larghezza (centimetri)	12,5
Lunghezza (centimetri)	10
Altezza (centimetri)	7,2
Codice EAN	8054309980305

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	
IMBALLO SECONDARIO	
VASSOIO CONTENENTE N 6 PEZZI	
Materiale utilizzato	cartoni
Peso netto singolo pezzo (grammi)	720
Numero pezzi per confezione	6
Peso netto per confezione (grammi)	4320
Peso lordo per confezione (grammi)	5040
Lunghezza (centimetri)	33
Altezza (centimetri)	7,5
Larghezza (centimetri)	25,5

SHEMA DI PALETTIZZAZIONE			
Numero per strato		10	
Numero strati per pallet		14	
Numero vassoi per pallet		140	
Numero confezioni per pallet		840	
Pedana Eur-Epal (mm)		800x1200	+/-1
Peso netto pallet (kg)		83	+/- 3
Altezza pallet (mm)		105	+/-1