



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev. 01 del 16/01/2024

pag. 1 di 3

Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE

PRODOTTO E COMMERCIALIZZATO DA:	Sardina Giuseppe Viale Sant'Isidoro, 22 90011 Aspra (PA) Tel 091955151 IT 996 CE e-mail: francesco@sardinafish.it amministrazione@sardinafish.it sardinagiuseppe@alice.it Part. IVA 00236390829		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Vasi di Filettini di acciughe in olio di girasole da gr 1700		
DESCRIZIONE CONFEZIONE	Vasi di Filettini di acciughe in olio di girasole da gr 1700		
ETICHETTATURA			
LOTTO E TMC	Vedere vaso	Esempio Codifica Lotto	Caratteri alfanumerici (ANNO.GIORNO GG MM AAAA)
DESTINAZIONE D'USO	Nessuna limitazione al consumo, idoneo all'alimentazione di adulti, anziani, bambini, con una limitazione per categorie a rischio ipertesi e/o allergici ai prodotti ittici.		

SPECIE ITTICA (Nome Scientifico)	Acciughe (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
METODO DI PRODUZIONE: ZONA DI CATTURA, ATTREZZI DA PESCA USATI	Acciughe pescate nel Mar Cantabrico Zona FAO 27.VIII
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia
INGREDIENTI	Acciughe, olio di girasole, Sale
OGM (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto non viene preparato con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.
ALLERGENI (secondo Direttiva 2003/89/CE Allegato III bis e successive modifiche)	Acciughe (PESCE)
DESCRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	Filetti di Acciughe Salate: filetti con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lische o altri corpi estranei. (Origine Acciughe: Spagna-Mar Cantabrico FAO 27.VIII)
	Sale: di origine marina (Origine Sale: Italia)
	Olio: Origine comunitario

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Termine Minimo di Conservazione	T°C di conservazione	Modalità di Conservazione dopo l'apertura della confezione
12 Mesi	Semi conserva - Conservare in luogo fresco e asciutto ad una temperatura non superiore a +12°	Dopo l'apertura conservare in frigorifero ben coperto d'olio.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev. 01 del 16/01/2024

pag. 2 di 3

Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Parametro	Valori Medi	Tolleranze	Parametro	Valori medi per 100g di Prodotto Sgocciolato	Tolleranze
pH	5,50	+/-0,50	Energia	846 KJ 202 Kcal	-
Aw	0,75	+/-0,05	Grassi Totali	10 g	+/- 20%
Istamina	<200 ppm	-	di cui Ac. Grassi Saturi	1,9 g	+/- 0,8 g
Corpi Metallici	Assenti		Carboidrati	0,0 g	+/- 2 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			di cui Zuccheri	0,0 g	+/- 2 g
Parametro	Valore limite		Proteine	28g	+/- 20%
Clostridi Solfito Riduttori	<10 UFC/g		Sale	12 g	+/- 20%

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



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Rev. 01 del 16/01/2024

pag. 3 di 3

Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Vasi in vetro e coperchio in alluminio. Il materiale, di cui sono internamente costituiti, è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

Tipo di Materiale Vaso	Peso Netto	Peso Olio di Semi di Girasole	Peso Sgocciolato	Peso Lordo	Tara	Codice EAN - 13
Vaso in vetro e coperchio in alluminio.	1700 gr	750 gr	950 gr	2400gr		

CARATTERISTICHE IMBALLAGGI

Codice ITF-14	Pallett	Confezione da	Peso Confezioni	Confezioni x Strato	Strati x Pedana	Totale confezioni
	Europallett 1200 x 800 mm. Kg. 12 / 15 (Circa)	n° 6	14.6 kg	n° 9	n° 5	n° 45

Totale pezzi singoli	Peso Complessivo Pedana	Altezza Pedana
n° 270	680 Kg	130 cm

Aspra, 22/01/2024