

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

cod. art: S2468 (rev.7)

TONNO PINNA GIALLA AFFUMICATO trancio sv. kg 1,5/3,0

Denominazione di vendita:	TONNO AFFUMICATO
Ingredienti:	Tonno pinna gialla (<i>Thunnus albacares</i>), sale, fumo naturale di legno.
Allergeni:	Pesce TONNO PINNA GIALLA (<i>T. albacares</i>) come ingrediente principale
Peso netto:	Trancio a peso variabile da kg 1,5 / 3,0
Conservabilità:	60 gg (2 mesi)
Condizioni di conservazione:	In frigorifero da 0 a + 4°C
Unità minima di vendita:	1 trancio
CODICE ARTICOLO:	S2468
CODICE E.A.N. articolo:	2239328... (variabile)
CODICE E.A.N. imballo:	-
Imballaggio primario:	Confezione sottovuoto
Imballaggio secondario:	Dimens. cartone cm.21x43,5x31; Peso lordo variabile da 10/15 kg Contenuto per cartone 6 tranci

Caratteristiche Organolettiche:	
Aspetto	Trancio di tonno confezionato sottovuoto
Colore	Tipico del prodotto fresco
Odore	Caratteristico di pesce affumicato
Sapore	Di tonno affumicato e salato mai predominante sul gusto del prodotto
Consistenza	Morbida e compatta

Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
pH 6,0+/-0,2	Istamina (Reg. CE 2073/2005) <10 mg/kg (valore limite 100 mg/kg)
aW 0,96+/-0,01	Hg (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge
NaCl 3,2%+/-0,4	Pb (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge
Umidità 68%+/-2	Cd (art. 1 Reg. CE 104/2000; 1881/2006) < ai limiti di legge

Caratteristiche Microbiologiche:	
*Cbt mesofila < 10 ⁵ /g	Stafilococchi coag.+ < 50/g
Escherichia Coli < 10/g	Coliformi totali < 100/g
Salmonella assente/25g	Listeria monocytogenes assente/25g

Dichiarazione nutrizionale	
medi x 100g di prodotto:	Valore energetico 484 kJ - 114 kcal
	Grassi 0,9 g di cui: saturi 0,15 g; monoinsaturi 0,21 g; polinsaturi (omega 3) 0,3 g
	Carboidrati 0,0 g di cui Zuccheri 0,0 g; Proteine 26,5 g; Sale 2,8 g.

Stabilimento di produzione:	IT 1133 CE
PRODOTTO CONFORME al Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D.	

Commenti generali sul prodotto:
 Tonno pinna gialla pescato con palangari (longliner) nell'Oceano Indiano Occidentale/Orientale, zona FAO: 51/57.
 Lavorato a mano in Italia. Salatura a secco con sale marino. Affumicatura naturale con legni pregiati.
 Prodotto fresco, senza glutine e senza additivi aggiunti, confezionato sottovuoto in uno stabilimento dove si lavorano anche molluschi e crostacei.
 Prodotto pronto per il consumo tal quale. Qualora non venisse consumato interamente si consiglia di conservare in frigorifero avvolto da pellicola alimentare e consumare entro 6 giorni dall'apertura.

Note: * Valore riferito al ricevimento del prodotto e non alla fine del periodo di conservabilità in quanto le caratteristiche chimico fisiche del prodotto permettono il superamento del valore indicato anche prima della data di scadenza e ciò in conseguenza di temperature di conservazione superiori a quelle da noi consigliate.

La presente scheda tecnica sostituisce e annulla qualsiasi revisione precedente.
 Le informazioni contenute in questo documento non rappresentano impegno contrattuale riservandoci pertanto la facoltà di variare in qualunque momento le caratteristiche tecniche del prodotto anche senza preventiva notifica.