

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 01 del 13/10/2023	
	Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE	pag. 1 di 3

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 Filetti di acciughe in olio di girasole da gr 720	
DESCRIZIONE CONFEZIONE		Vasi di Filetti di acciughe in olio di girasole da gr 720	
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 Mediterraneo Zona FAO 37.2.1 e 37.1.3
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, lisce o altri corpi estranei. (Origine Acciughe: Mediterraneo)
	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
18 Mesi	Semi conserva - Conservare in frigorifero	Dopo l'apertura conservare in frigorifero ben coperto d'olio.
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 01 del 13/10/2023	
	Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE	pag. 2 di 3

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	15 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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 01 del 13/10/2023	
	Stabilimento Autorizzato n° IT 996 CE	pag. 3 di 3

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.	720 gr	340 gr	380 gr			8054309980046

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	5,8 kg	n° 16	n° 7	n° 112

Totale pezzi singoli	Peso Complessivo Pedana	Altezza Pedana
n° 672	665 Kg	150 cm

Aspra, 13/10/2023