

Codice: 51-102 – Brand: Oro4food

Denominazione commerciale <i>Denominazione legale di vendita</i>	<i>Filetti di alici</i> <i>Filetti di alici in olio di semi di girasole</i>
Shelf-life Shelf-life residua	24 mesi dalla data di produzione > 18 mesi
Modalità di conservazione	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO AD UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA +4°C e +12°C. SEMICONSERVA NON PASTORIZZATA. Una volta aperto, il prodotto va conservato in frigorifero (+4°C) e consumato entro breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Filetti di **alici** (*Engraulis encrasicolus*) (56%), olio di semi di girasole, sale.

Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. – Il prodotto contiene pesce.

E' esclusa la contaminazione crociata.

Il prodotto non contiene OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Zona di cattura: FAO 37.1.3 [Mare Mediterraneo]

Metodo di cattura: Reti di Circonazione e Reti di Raccolta

Packaging primario	Latta in banda stagnata da 750 ml (volume raso bocca) Conforme reg. CE 1935/2004 e ss.mm.ii.
Quantità nominale	710 g
Peso sgocciolato	400 g
Packaging secondario	Termopacco con vassoio bordato in cartone
Misure Thermopack	325x253x78h (mm)
Pallettizzazione	Confezioni / vassoio: 6 – Vassoi / Strato: 10 – Cartoni / Pallet: 130
Pallet Epal	80x120x100h (cm)
EAN unità di vendita	Codice Orobica Food
EAN Thermopack	(01) EAN14 (15) AAMMGG (10) Lot
Codice Doganale	1604160000
Condizioni per il trasporto	Movimentare a temperatura controllata (< 12°C) Semiconserva – Prodotto non pastorizzato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

NaCl: 13% ± 2	BVT/N: 45 mg N/100 g.
Stagno: < 250 ppm	Istamina: < 100 ppm
Cadmio: < 1 ppm	Aw: 0.74 ± 0.02
Rame: < 20 ppm	
Mercurio: < 0.5 ppm	
Additivi: nessuno, lavorato unicamente con metodi naturali.	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Carica Batterica Mesofila: < 10⁵ UFC/g
Coliformi totali: < 10 UFC/g
Escherichia coli: assente

DIAGRAMMA DI FLUSSO

1. Ricevimento del pescato
2. 1° Lavaggio in salamoia satura (30')
3. Decapitazione e parziale eviscerazione ($T < 5^{\circ}\text{C}$)
4. 2° Lavaggio in salamoia satura (180')
5. Salagione a secco
6. **Maturazione sotto sale** ($A_w < 0.76$) CCP1
7. Desquamatura (meccanica)
8. Centrifugazione
9. Filettatura (manuale)
10. **Metal Detector** CCP2
11. Confezionamento - **Aggraffatura** CCP3
12. Etichettatura
13. Stoccaggio ($T < 12^{\circ}\text{C}$)

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO ED IMPIEGO IN CUCINA

I filetti di alici sono senza dubbio uno tra gli ingredienti che non possono mancare in cucina. Ottimi per antipasti, stuzzichini, raffinati crostini e sfiziose bruschette. Utilizzati nei sughi, per primi piatti, danno il meglio di sé con la pasta al torchio. Sono l'ingrediente principe per la bagna cauda piemontese, appetitosi marinati con olio extravergine d'oliva, prezzemolo e aglio tritati finemente e serviti poi con fette di polenta abbrustolita; sempre eccellenti sulla pizza napoletana.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 846 kJ / 202 kcal

Grassi: 10 g

– di cui acidi grassi saturi: 1,9 g

Carboidrati: 0 g

– di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 28 g

Sale: 15 g