

PRODOTTO:

**TONNO A PINNE GIALLE ALL' OLIO DI OLIVA**

<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Tonno a pinne gialle all' olio di oliva
<b>MARCA</b>	ORO4FOOD
<b>FORMATO</b>	RO - 70 fa X3
<b>BOLLO SANITARIO</b>	ES 12.06648/C CE
<b>CERTIFICAZIONI / ASSOCIAZIONI</b>	     

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Tonno a pinne gialle all' olio di oliva
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Tonno a pinne gialle</b> <i>Thunnus albacares</i> ), olio di oliva, sale.
<b>MISURE E FORMATI</b>	RO-70 fa; latta litografata con apri facile, pack-3  Peso netto: Peso sgocciolato:
<b>DATA DI SCADENZA</b>	5 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto  Una volta aperto, conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro 2 giorni
<b>CODICE EAN</b>	8056746650223 (1 pezzo) - 8056746651770 (cluster 3 pezzi)
<b>CODIFICA PRODOTTO</b>	ESEMPIO DI CODIFICA: L19/032 002 YSOO 10312 BB 31.12.2024 L19/032 : anno di produzione / giorno Giuliano (in questo caso, 8 marzo) 002 numero della sterilizzazione YSOO: codice interno del prodotto 10312 Numero interno di lotto (5 cifre) (materiale grezzo) BB 31.12.2024 Termine Minimo di Conservazione (TMC) espresso in gg.mm.aaaa

FORMULAZIONE		
INGREDIENTI	% PERCENTUALE	ORIGINE
<b>Tonno a pinne gialle</b> ( <i>Thunnus albacares</i> )	65 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo. Catturati con ami/ reti a circuizione nell' oceano Atlantico / Indiano / Pacifico (vedre dettaglio nella stampa)
Olio di Oliva	33.5 %	Spagna
Sale	1.5 %	Spagna / UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
(Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato)	
ENERGIA	720 kJ / 172 kcal
GRASSI	7.5 g
di cui acidi grassi saturi	1.1 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
FIBRE	0 g

PROTEINE	26 g
SALE	1.5 g

### CARATTERISTICHE FISICHE-CHIMICHE

INGREDIENTI	PARAMETRO DI CONTROLLO	VALORI DI RIFERIMENTO	TOLLERANZE
Pesce	Temperatura di ricezione	-12 °C	-9 °C
Pesce	Istamina	<25 mg/kg	< 100 mg/kg
Pesce	Metalli pesanti	Hg < 1 mg/kg Pb < 0.3 mg/kg Cd < 0.1 mg/kg Sn < 200 mg/kg	-
Prodotto finale	% Sale (NaCl)	1.5 %	+/- 1
Prodotto finale	Peso netto & Peso sgocciolato	80 g 52 g	TU1/TU2 TU1/TU2 Dir 2007/45/CE

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / PARASSITI

PARAMETRI	OBIETTIVO	TOLLERANZA
Mesofili microorganismi (incubazione a 37°C, 7 giorni)	Assenza	-
Thermofili microorganismi (incubazione a 55°C, 7 giorni)	Assenza	-
Enterobacteria totale	Assenza	-
<i>Salmonella / Shigella / Listeria</i>	Assenza	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assenza	-
Parassiti	Assenza	-

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE	VALORI DI RIFERIMENTO
ASPETTO	Pastiglia di tonno a pinne gialle, composta da varie porzioni di muscolo di tonno, ricoperto di olio di oliva. Senza ematomi o squame
COLORE	Tipico di questa specie. Vi può essere una variazione stagionale naturale del colore del pesce a causa di fattori come le dimensioni o il ciclo biologico del pesce.
ODORE	Tipico della specie e liquido di governo, senza odori strani
SAPORE	Tipico di questa specie e copertura (tonno a pinne gialle in scatola con note leggermente salate) Nessun pesce / sapori atipici, come bruciato, amaro o troppo salato.
CONSISTENZA	Compatta e consistente però morbida al palato. Tessuto muscolare succoso, non fibroso, compatto.
PULIZIA	Assenza di frammenti di pelle, scaglie, carne rossa o altri difetti di pulizia, eccetto difetti isolati e puntuali che possono essere considerati entro la tolleranza ammissibile.

### ALLERGENI

Certificato le seguenti informazioni sugli allergeni, considerando:

- Regolamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 25 Ottobre relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

- Regolamento (UE) No 41/2009 del 20 Gennaio 2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine

ALLERGENI	AGGIUNTO INTENZIONALMENTE		CONTAMINAZIONE INCROCIATA	
	SI/NO	NOME SPECIFICO	SI/NO	NOME SPECIFICO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	-	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	-	NO	-
Uova e prodotti a base di uova.	NO	-	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	SI	<b>Tonno a pinne gialle</b> ( <i>Thunnus albacares</i> )	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	-	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	-	NO	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	-	NO	-
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO	-	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	-	NO	-
Senape e prodotti a base di senape.	NO	-	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	-	NO	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	NO	-	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	-	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	-	NO	-

### PRODOTTI IRRADIATI

Certificato le seguenti informazioni sui prodotti irradiati:

Né il prodotto né le materie prime sono stati sottoposti ad alcuna procedura di irradiazione

### OGM

Certificato le seguenti informazioni sugli OGM (organismo geneticamente modificato), considerando:

- Regolamento (UE) No 1829/2003 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 22 Settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

- Regolamento (UE) No 1830/2003 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 22 Settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

OGM	USATO COME INGREDIENTE (S/N)	OGM	USATO COME INGREDIENTE (S/N)
Ingredienti	NO	Informazioni sugli OGM	NO
Sub-ingredienti	NO	Informazione senza	NO
Fonte	NO	Informazione Tracce	NO
Paese d'origine	NO	Informazione con	NO
Paese di elaborazione	NO	Identità conservata	NO

### LEGISLAZIONE APPLICABILE

Regolamento (CEE) n. 1536/92 del Consiglio, del 9 Giugno 1992, che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita

Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti; e i suoi successivi emendamenti.

Regolamento di esecuzione (UE) 29/2012 della Commissione del 13 Gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

Regolamento delegato (UE) 2095/2016 della Commissione del 26 Settembre 2016 recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti

Decreto reale 308/1983, del 25 gennaio, che approva il regolamento tecnico-sanitario degli oli vegetali commestibili; e i suoi successivi emendamenti.

Regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio, del 29 Settembre 2008 che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata, che modifica i regolamenti (CEE) n. 2847/93, (CE) n. 1936/2001 e (CE) n. 601/2004 e che abroga i regolamenti (CE) n. 1093/94 e (CE) n. 1447/1999

Regolamento (CE) n. 1010/2009 della Commissione, del 22 Ottobre 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1005/2008 del Consiglio che istituisce un regime comunitario per prevenire, scoraggiare ed eliminare la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata; e i suoi successivi emendamenti.

Regolamento (UE) n. 1379/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio, dell' 11 Dicembre 2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, recante modifica ai regolamenti (CE) n. 1184/2006 e (CE) n. 1224/2009 del Consiglio e che abroga il regolamento (CE) n. 104/2000 del Consiglio

Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione del 19 Dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari; e i suoi successivi emendamenti.

Regolamento (CE) n. 629/2008 della Commissione del 2 luglio 2008, che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 Novembre 2005. sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 Dicembre 2005. recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 Dicembre 2005. che fissa disposizioni transitorie per

l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 Aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale e successive modifiche

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 29 Aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento (CE) n. 629/2008 della Commissione del 2 Luglio 2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Regolamento (UE) n. 488/2014 della Commissione del 12 Maggio 2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne i tenori massimi di cadmio nei prodotti alimentari

Regolamento (UE) n. 2018/213 della Commissione del 12 Febbraio 2018 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Direttiva 2007/45/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 5 Settembre 2007, che reca disposizioni sulle quantità nominali dei prodotti preconfezionati, abroga le direttive 75/106/CEE e 80/232/CEE del Consiglio e modifica la direttiva 76/211/CEE del Consiglio

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 28 Gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 Settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 22 Settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 20 Dicembre 2006, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 27 Ottobre 2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE

Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 23 Febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

Regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 Ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano