

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO : ACCIUGHE PULITE SALATE SENZA TESTA LATTA KG 5

PESO NETTO : 5 KG

PESO LORDO : 5,5 KG

IMBALLAGGIO PRIMARIO : Latta e coperchio

SHELF LIFE : 24 mesi

CONSERVAZIONE : In luogo fresco

ALLERGENI : **Pesce** (acciughe)

METODO DI PESCA: Rete da circuizione (PS)

1 – Ingredienti.

Il prodotto è confezionato con le seguenti materie prime:

Acciughe (*Engraulis encrasicolus*);

Sale

Acqua

2 - Materie prime.

Sono usate esclusivamente acciughe della varietà *Engraulis encrasicolus*, di primissima qualità e lavorate nel giro di pochi giorni. La zona di pesca è la ZONA FAO 27.8.C. L'origine del pescato è Spagnolo. Quantità di pesce crudo ~ 6,8 kg.

Il sale è di tipo alimentare marino.

3 – Pesce pulito senza testa.

Definizione: si intende per pesce privo della testa e delle interiora

Presentazione e consistenza: Pezzi di pesci delle stesse dimensioni ordinatamente disposte in file, di aspetto maturo, di consistenza né flaccida né stopposa

Pulitura: pesce privo della testa e delle interiora.

4 - Caratteri organolettici.

Colore: L'aspetto esterno adatto a tipo di pesce; filetto è rosa scuro, tendente al rossastro.

Sapore: è gradevole e caratteristico senza gusti estranei (rancido, stantio).

Odore: caratteristico e gradevole

5 - Caratteristiche chimiche sul prodotto finito

<i>PARAMETRI</i>	<i>LIMITI</i>
pH	5,0 – 6,0
Cloruro di sodio %	14,0 – 18,0
Umidità %	49 ±2
Concentrazione della salamoia %	> 24
Aw	0,72 – 0,75
Istamina mg/kg	< 100
(*) Piombo mg/kg	< 0,3
(*) Mercurio mg/kg	< 0,5
(*) Cadmio mg/kg	< 0,3

(*) Limiti applicabili solo al fresco

6 - Caratteristiche microbiologiche

<i>PARAMETRI</i>	<i>LIMITI</i>
Spore di sporigeni anaerobi, UFC/g	< 10
Clostridi solfitoriduttori, UFC/g	< 20
Stafilococco Coag +, UFC/g	< 10
Listeria Monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g
Larve di anisakis	Assenti

7 – Confezionamento e Conservazione

Le confezioni vengono controllate affinché non ci siano difetti di chiusura.
Il t.m.c. (termine minimo di conservazione) è a 24 mesi dalla data di produzione.
Il prodotto va mantenuto al luogo fresco.

8- Frequenza analisi

A campione periodicamente sia sul prodotto salato che sui filetti vengono effettuati controlli microbiologici , chimici e parametri specifici

9

- Breve descrizione del processo produttivo

Arrivo pesce fresco CCP1
Lavaggio in salamoia, dacaditazione- eviscerazione
Salagione a secco; Confezionamento in latta CP2-3
Maturazione CP4
Chiusura di prodotti
Lavaggio confezioni chiuse ed etichettatura
Bancalizzazione

CCP : Critical Control Point CP: Control point

10

- Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

	Valore medio per 100g
Energia (kJ/kcal)	858/205 (kJ/kcal)
Grassi	12,4 g
Di cui	
- Grassi saturi	1,63g
Carboidrati	0 g
Di cui	
- zuccheri	0 g
Fibre alimentari	0 g
Proteine	27 g
Sale	18g