



Scheda tecnica: **ALICI SOTTO SALE**

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	ARMATORE srl Via Campinola, 1 84010 Cetara (SA)
NUMERO DEL BOLLINO CE - <i>Registration Number</i>	IT P7B3E CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Product Description</i>	Prodotto ittico che ha subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia. Dopo circa 10 mesi di maturazione avviene l'apertura dei terzigni e l'immediato invasettamento delle alici.
MATURAZIONE - <i>Maturation</i>	In terzigni di castagno per 10 mesi
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - <i>Packaging mode</i>	Le alici sotto sale, dopo maturazione, vengono immessi in contenitori di vetro o ceramica. Il materiale utilizzato per il confezionamento è conforme alle normative vigenti.
CONFEZIONI - <i>Weight</i>	215g, 280g, 375g, 740g
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	18 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di invasettamento se conservato a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo a +4°

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingredienti - <i>Ingredients</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (<i>Percentage of characteristic ingredient</i>)	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Alici	70	Italia
Sale	30	Italia

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito - <i>Allergens present in the finished product</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], 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 <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIÀ PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION

Energia - Energy:	186 kcal/100g
	788 kJ/100g
Grassi - Fat di cui saturi - of Which Saturated	2,00 g/100g 1,4 g/100g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri - of Which Sugars	0 g/100g 0 g/100g
Proteine - Protein	25,0 g/100g
Sale - Salt	13,8 g/100g
Fibre - Fibre	0 g/100g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - Activity Water (aw)	0,775
pH	6,44

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

<i>Clostridi solfito riduttori</i> UFC/g	<10 UFC
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	<10 UFC
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	assente in 25g
Istamina	19,5 mg/Kg

DIAGRAMMA DI FLUSSO

