Est. 1973 ARMATORE	Scheda tecnica: **COLATURA DI ALICI**

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 *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*	**ARMATORE srl Via Campinola, 1 84010 Cetara (SA)**
NUMERO DEL BOLLINO CE - *Registration Number*	**IT P7B3E CE**
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – *Product Description*	**Prodotto ittico che ha subìto un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia. Dopo circa 24 mesi di maturazione avviene la spillatura dei terzigni e l'immediato imbottigliamento.**
MATURAZIONE - *Maturation*	**In terzigni di castagno per 24 mesi**
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - *Packaging mode*	**La colatura di alici prodotta, dopo maturazione, viene imbottigliata in contenitori di vetro o ceramica. Il materiale utilizzato per il confezionamento è conforme alle normative vigenti.**
CONFEZIONI - *Weight*	**50 mL, 100 mL, 250 mL, 700 mL**
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - *Shelf life in original packaging*	**2 anni**
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - *Storage conditions*	**Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di imbottigliamento se conservato a temperatura ambiente lontano da fonti di calore.**

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- *INGREDIENTS*

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

ALLERGENI - *ALLERGENS*

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

Est. 1973 ARMATORE	Scheda tecnica: **COLATURA DI ALICI**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA - *NUTRITION DECLARATION*

Energia - *Energy:*	**187 kcal/100g**
	780 kJ/100g
Grassi - *Fat* di cui saturi - *of Which Saturated*	**0,16 g/100g** **0,08 g/100g**
Carboidrati - *Carbohydrate* di cui zuccheri - *of Which Sugars*	**0 g/100g** **0 g/100g**
Proteine - *Protein*	**21,0 g/100g**
Sale - *Salt*	**4,8 g/100g**
Fibre - *Fibre*	**0 g/100g**

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-*CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS*

Attività dell'acqua (aw) - *Activity Water (aw)*	**0,82**
pH	**6,26**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Clostridi solfito riduttori UFC/g	**<10 UFC**
Escherichia Coli (UFC/g)- *(CFU/g)*	**<10 UFC**
Listeria monocytogenes in 25 g	**assente in 25g**
Istamina	**29,5 mg/Kg**

DIAGRAMMA DI FLUSSO

