



## Scheda tecnica

### Filetti di Acciughe del Mar cantabrico in Olio d'Oliva

DESCRIZIONE PRODOTTO		
<b>NOME COMMERCIALE</b> : Filetti di acciughe in olio d'oliva		<b>MARCA</b> : iPescaOri
<b>DESCRIZIONE MERCIOLOGICA</b> : Prodotto ittico conserviero		
<b>PEZZI PER UNITA' VENDITA</b> : 01	<b>PESO NETTO</b> : GR. 350	<b>PESO SGOCCIOLATO</b> : GR.210
<b>CODICE PRODOTTO</b> : ALICANT350		
<b>T.M.C.</b> : 12 MESI		

INGREDIENTI
Acciughe, olio d'oliva, sale.

ORIGINE MATERIA PRIMA	
Acciughe ( <i>Engraulis Encrasicolus</i> )	Acciughe pescate nel Mar Cantabrico(Spagna) Zona FAO 27 VIII
Sale	Origine marina
Olio d'oliva	Origine comunitario

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>ASPETTO</b>	All'apertura le latte appaiono totalmente ripieni di filetti di acciughe colmi di olio.
<b>COLORE</b>	Tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, il colore della superficie è bruno rosato carneo.
<b>ODORE</b>	Intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.
<b>SAPORE</b>	Gradevole con sufficienti note salato
<b>CONSISTENZA</b>	Polpa compatta.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSUMO	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE PRODOTTO IN CONFEZIONE INTEGRA</b>	Semiconserva, conservare in frigorifero o ad una temperatura non superiore a 8°
<b>MODALITA' DI CONSUMO E CONSERVAZIONE</b>	Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigorifero.

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE NUTRIZIONALI</b>	
Valori medi per 100 grammi di prodotto	
Kcal	<b>202</b>
KJ	<b>846</b>
Grassi	<b>10 g</b>
Di cui Acidi Grassi Saturi	<b>1,9 g</b>
Carboidrati	<b>0 g</b>
Di cui Zuccheri	<b>0 g</b>
Proteine	<b>28 g</b>
Sale	<b>11 g</b>

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
<b>ISTAMINA</b>	<200 ppm (media su 9 campioni, il singolo campione non deve superare il valore doppio della media considerata)

<b>SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Carica batterica totale</b>	< 10.000 ufc/g
<b>Coliformi totali</b>	< 100 ufc/g
<b>Escherichia coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonella</b>	<b>Assente</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	<b>Assente</b>

<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme ai decreti legislativi vigenti
<b>TRATTAMENTO</b>	Maturazione enzimatica in salamoia
<b>BOLLO SANITARIO</b>	<b>IT 996 CE</b>

<b>INFORMAZIONI OGM-ALLERGENI</b>	
<b>OGM</b>	Non contiene OGM
<b>ALLERGENI</b>	Acciughe.

<b>CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE</b>	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	
<b>CONFEZIONE SINGOLA</b>	
<b>Materiale utilizzato</b>	<b>Scatola e coperchio in banda stagnata</b>
<b>Peso lordo totale (grammi)</b>	<b>440</b>
<b>Larghezza (centimetri)</b>	<b>12,5</b>
<b>Lunghezza (centimetri)</b>	<b>10</b>
<b>Altezza (centimetri)</b>	<b>4</b>
<b>Codice EAN</b>	<b>8056590971772</b>

<b>CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE</b>	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	
<b>VASSOIO CONTENENTE N 6 PEZZI</b>	
<b>Materiale utilizzato</b>	<b>VASSOI</b>
<b>Peso netto singolo pezzo (grammi)</b>	<b>350</b>
<b>Numero pezzi per confezione</b>	<b>6</b>
<b>Peso netto per confezione (grammi)</b>	<b>2100</b>
<b>Peso lordo per confezione (grammi)</b>	<b>2640</b>
<b>Lunghezza (centimetri)</b>	<b>33</b>
<b>Altezza (centimetri)</b>	<b>4,5</b>
<b>Larghezza (centimetri)</b>	<b>25,5</b>

<b>SHEMA DI PALETTIZZAZIONE</b>			
<b>Numero per strato</b>	<b>10</b>		
<b>Numero strati per pallet</b>	<b>20</b>		
<b>Numero vassoi per pallet</b>	<b>200</b>		
<b>Numero confezioni per pallet</b>	<b>1200</b>		
<b>Pedana Eur-Epal (mm)</b>	<b>800x1200</b>	<b>+/-1</b>	
<b>Peso netto pallet (kg)</b>	<b>83</b>	<b>+/- 3</b>	
<b>Altezza pallet (mm)</b>	<b>105</b>	<b>+/-1</b>	

REV 01 DEL 31.01.2022 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.  
 Sede Legale: via Torino 186 - 30172 Mestre (VE)  
 Stab. Sede Amm.va: via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) [www.ipescaori.it](http://www.ipescaori.it)  
 Tel. 0421.82206 – email [info@opbivalvia.it](mailto:info@opbivalvia.it)  
 Nr. R.E.A. 315310 – Registro Imprese di Venezia, C.F. e P.I.: 03525260273  
 APPROVAL NUMBER: CE IT P5R5A