



# 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 .50	<b>PESO SGOCCIOLATO</b> : GR.30
<b>CODICE PRODOTTO</b> : ALICANT50		
<b>T.M.C.</b> : 12 MESI		

INGREDIENTI
Acciughe, olio d'oliva, sale.

COMPOSIZIONE INGREDIENTI
Acciughe, olio, 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	202
KJ	846
Grassi	10 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	1,9 g
Carboidrati	0 g
Di cui Zuccheri	0 g
Proteine	28 g
Sale	11 g

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

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

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

<b>INFORMAZIONI OGM-ALLERGENI</b>	
OGM	Non contiene OGM
ALLERGENI	Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta

<b>CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE</b>	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	
<b>CONFEZIONE SINGOLA</b>	
Materiale utilizzato	Scatola e coperchio in banda stagnata
Peso lordo totale (grammi)	60
Larghezza (centimetri)	4,5
Lunghezza (centimetri)	10
Altezza (centimetri)	1,7
Codice EAN	8056590971758

<b>CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE</b>	
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	
<b>CARTONE CONTENENTE N 12 PEZZI</b>	
<b>Materiale utilizzato</b>	CARTONE
<b>Peso netto singolo pezzo (grammi)</b>	50
<b>Numero pezzi per confezione</b>	12
<b>Peso netto per confezione (grammi)</b>	600
<b>Peso lordo per confezione (grammi)</b>	720
<b>Lunghezza (centimetri)</b>	10,2
<b>Altezza (centimetri)</b>	2,2
<b>Larghezza (centimetri)</b>	5,2

<b>HEMA DI PALETTIZZAZIONE</b>		
<b>Numero per strato</b>	35	
<b>Numero strati per pallet</b>	15	
<b>Numero vassoi per pallet</b>	525	
<b>Numero confezioni per pallet</b>	6.300	
<b>Pedana Eur-Epal (mm)</b>	800x1200	+/-1
<b>Peso netto pallet (kg)</b>	83	+/- 3
<b>Altezza pallet (mm)</b>	105	+/-1

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