



Scheda tecnica

Filetti di Acciughe
Marinate in olio
d'Oliva
– vaso da 580 g



DESCRIZIONE PRODOTTO

NOME COMMERCIALE : Filetti di acciughe marinate in olio di oliva da 580 g		MARCA : iPescaOri	
DESCRIZIONE MERCIOLOGICA: Prodotto ittico conserviero			
TRATTAMENTO		Maturazione enzimatica in salamoia	
PEZZI PER U.V.: 01	PESO NETTO: 580 g	PESO SGOCCIOLATO : 300 g	
CODICE PRODOTTO		FACMO580	
T.M.C. : 12 MESI			

INGREDIENTI

Acciughe, olio di oliva, sale, aceto

ORIGINE MATERIA PRIMA

Acciughe (Engraulis Encrasicolus)	Acciughe pescate nel Mar Mediterraneo – Zona FAO 37
Sale	Origine marina (Origine sale: Italia)
Olio di Oliva	Origine comunitario
Aceto	Aceto di vino

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	All'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di filetti di acciughe colmi di olio.
COLORE	Tipico del prodotto al giusto punto di maturazione e cottura, il colore della superficie è bianco.
ODORE	Intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.
SAPORE	Gradevole con sufficiente sapore di aceto di vino.
CONSISTENZA	Polpa compatta.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSUMO		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	T °C di conservazione	Modalità di conservazione dopo l'apertura della confezione
12 mesi	Semi conserva – Conservare in frigorifero a +2°C/+6°C	Dopo l'apertura conservare in frigorifero, tenendo il prodotto coperto d'olio e consumarlo entro 10 giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato	
Kcal	208
KJ	855
Grassi	16,3 g
Di cui Acidi Grassi Saturi	12,5 g
Carboidrati	2,9 g
Di cui Zuccheri	0,7 g
Proteine	11,9 g
Sale	1,9 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
PARAMETRO	VALORI MEDI	TOLLERANZE
pH	5,50	+/- 0,50
Aw	0,75	+/- 0,05
Istamina	<200 ppm	-
Corpi metallici	Assenti	

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	
Clostridi Solfito Riduttori	< 10 UFC/g

INFORMAZIONI OGM-ALLERGENI	
OGM (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto non viene preparato con ingredienti derivanti da OGM.
ALLERGENI	Acciughe (PESCE)

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	
IMBALLO PRIMARIO	
Materiale utilizzato	Vaso in vetro con chiusura ermetica
Peso netto	580 g
Peso Olio di Oliva	280 g
Peso prodotto sgocciolato	300 g
Codice EAN	8056590971840

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	
IMBALLO SECONDARIO	
Materiale utilizzato	Vassoio di cartone
Peso netto collo	3,48 kg
Numero pezzi per collo	6
Misure collo (cm)	36 x 23 x 10

HEMA DI PALETTIZZAZIONE	
Colli per strato	10
Numero strati per pallet	12
Numero vassoi per pallet	120
Numero confezioni per pallet	720
Pedana Eur-Epal (cm)	80 x 120
Altezza pallet (cm)	160

REV 01 DEL 01.01.2024 LA PRESENTE ANNULLA E SOSTITUISCE LE PRECEDENTI

Prodotto per: Organizzazione di Produttori di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
 Via Traghete, 68/C1 - 30021 Caorle (VE) - www.ipescaori.it
 Tel. 0421.82206 – email: info@opbivalvia.it
 nello stabilimento: **IT 996 CE**