












SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

Filetti di acciughe salate in olio di girasole

COD. ARTICOLO: M/V80	COD. ARTICOLO: M/V160	COD ARTICOLO : M/V220	COD. ARTICOLO: M/VE500	
FORMATO 80/42 g	FORMATO 160/82 g	FORMATO 220g/120 g	FORMATO 500/300 g	
8056734230604	8056734230611	8056734231359	8056734230628	
				
COD. ARTICOLO: M/V570	COD. ARTICOLO M/V720	COD. ARTICOLO M/V720P (pezzettoni)	COD. ARTICOLO: M/V1700P (pezzettoni)	Cod. articolo : M/V1500
FORMATO 570g/370g	FORMATO 720g/370g	FORMATO 720g/395g	FORMATO 1700/900 g	FORMATO 1500g /850g
8056734230826	8056734230635	8056734230475	8056734230642	8056734231274
				



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

IMBALLO PRIMARIO	VASO VETRO	GL70		
IMBALLO SECONDARIO	CARTONE	PAP 20		
Composizione PEDANA				
CARTONE	VASI x crt	Crt x strato	Strati x plt	VASI X PEDANA
M/V80	24	16	12	4608
M/V160	15	16	10	2400
M/V220	6	16	10	960
M/VE500	6	11	9	594
M/V570	6	14	10	840
M/V720	6	16	7	672
M/V720P (PEZZETTONI)	6	16	7	672
M/V1700P (PEZZETTONI)	6	9	6	324
M/V1500	2	10	20	400

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Stabilimento di produzione e marchio di identificazione	IT W6L8Z
Tipologia di prodotto	Prodotto ittico trasformato
Denominazione di vendita	Filetti e o pezzettoni di acciughe salate in olio di girasole
Ingredienti	ACCIUGHE (<i>Engraulis encrasicolus</i>), olio di girasole, sale. ALLERGENI: PESCE. Può contenere tracce di MOLLUSCHI e CROSTACEI .

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****2. ETICHETTATURA - RINTRACCIABILITA'**

Ingrediente primario	Acciughe (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
ZONA FAO*	34- OCEANO ATLANTICO
Metodo di produzione*	Pescato
Attrezzo di pesca*	Reti da circuizione
Rintracciabilità	Lotto di produzione riportato in etichetta/nota informativa allegata al DDT
Etichettatura	Etichettatura in conformità al Reg. UE 1169/2011 e al Reg. UE 1379/2013.

* le informazioni circa l'origine del prodotto/zona FAO, metodo di produzione e attrezzo di pesca sono quelle più rappresentative, ma possono subire variazioni in corso di fornitura dovute alla stagionalità e alla disponibilità dei vari prodotti. Per tali informazioni è sempre opportuno fare riferimento all'etichetta del prodotto o alla documentazione accompagnatoria.

PRESENZA DI ALLERGENI (ai sensi del REG CE 1169/2011):

Allergene	Presenza	Assenza	Ingrediente
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Crostacei e derivati		x	
Uova e derivati		X	
Pesce e derivati	X		Alici
Arachidi e derivati		X	
Soia e derivati		X	
Latte e derivati (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	
Sedano e derivati		X	
Senape e derivati		X	
Semi di sesamo e derivati		X	
Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg		X	
Lupini e derivati		X	
Molluschi e derivati		x	

3. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g (Reg. UE 1169/2011)		Entro i limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)	
Valore energetico	879 KJ 210 Kcal	<i>Salmonella</i> spp.	assente in 25g
Grassi	10 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g
di cui acidi grassi saturi	2 g	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g
Carboidrati	0,0 g	<i>Stafilococchi coag +</i>	< 100 ufc/g
di cui zuccheri	0,0 g	<i>Lieviti</i>	< 100 ufc/g
Proteine	29 g	<i>Muffe</i>	< 10 ufc/g
Sale	12 g	<i>Spore Clostridi solfito rid.</i>	< 10 ufc/g

5. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

VIA GIULIO CESARE 280/282 - 80070 BACOLI (NA)

P. IVA: 06211361214; Tel/Fax: 081 – 868 21 31; e-mail: info@gruppomontemare.com

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

pH	< 4,5
Aw	< 0,75
Istamina	< 200 ppm

6. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	All'apertura i vasetti appaiono totalmente ripieni di olio e filetti.
Sapore	Gradevole, salato, tipico del prodotto.
Colore:	Carne dal colore bruno-rosato, tipico del prodotto al giusto grado di maturazione.
Consistenza:	Carnosa, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.
Odore:	Intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.

7. CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento	Vasetti in vetro con capsula
Imballo primario	Imballaggi idonei al contatto con gli alimenti in ottemperanza al Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011

8. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E DI UTILIZZO

TMC (termine minimo di conservazione)	12 mesi dalla produzione
Modalità di conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto
Temperatura di trasporto	Tenere in luogo fresco e asciutto
Modalità di utilizzo	Tal quale. Una volta aperto tenere in frigo e consumare entro 2 gironi.
Destinazione d'uso	Prodotto destinato al consumo ad eccezione di soggetti con ipersensibilità accertata verso i componenti dichiarati in etichetta.