

## Informazioni generali / Information

**Codice prodotto**  
*Item code* 363912BM

**Descrizione**  
*Item* FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO VEGETALE CAPRI 3X8X125g

**Denominazione legale**  
*Legal name* Filetti di sgombro all'olio vegetale  
*Mackerel fillets in vegetable oil*

**Marchio commerciale**  
*Brand*



**Responsabile commerciale**  
*Food business operator* Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

**Numero di riconoscimento**  
**stabilimento di produzione**  
*Approval number production plant* PT C 247 1 P CE

**Origine**  
*Origin* Portogallo  
*Portugal*



## Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

<b>Tipologia prodotto</b> <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
<b>Specie ittica</b> <i>Fish species used</i>	Scomber japonicus / colias
<b>Zona di cattura</b> <i>Caught area</i>	Oceano Atlantico zone FAO 27 - 34 <i>Atlantic Ocean FAO areas 27 -34</i>
<b>Destinazione d'uso</b> <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

## Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

<b>Presentazione</b> <i>Presentation</i>	E' denominato filetti di sgombro all'olio vegetale il prodotto consistente in fasce muscolari longitudinali prelevate dalla massa muscolare parallelamente alla colonna vertebrale di sgombro poste in uno specifico contenitore metallico chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo colmatura con olio vegetale. <i>It is called mackerel fillets in vegetable oil product consisting of longitudinal strips of muscle taken from the musculature parallel to the spine and placed in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with vegetable oil.</i>
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Il colore della carne è bianco avorio e rosso scuro, privo di colori anomali. Il liquido di copertura è limpido. <i>The flesh color is ivory white and dark red, with no unusual colors.</i> <i>The covering liquid is clear.</i>
<b>Sapore</b> <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
<b>Odore</b> <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
<b>Consistenza</b> <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto. <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact.</i>

## Ingredienti / Ingredients

**Ingredienti** **Sgombro**, olio di semi di girasole, sale.  
**Ingredients** **Mackerel**, sunflower oil, salt.

**Allergeni** Pesce  
**Allergens** Fish

## Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto sgocciolato / for 100g of drained product
Valore energetico / Energy value	212 kcal/886 kJ
Grassi / Fats	12 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	3 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	3g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	26 g
Sale / Salt	0,3 g

**Claim nutrizionale** Ricco di acidi grassi Omega 3  
**Nutritional claim** High Omega-3 fatty acids

## Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

**Istamina** < 100 mg/kg  
**Histamine**

**Parametri microbiologici** Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

**Microbiological characteristic** *The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.*

## Condizioni di conservazione / Storage conditions

**Modalità di conservazione**                      Temperatura ambiente.  
**Storage conditions**                              *Room temperature*

**Termine minimo di conservazione** Cinque anni.  
**Date of minimum durability**              *Five years*

## Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

**Quantità**    125g  
**Quantity**

**Peso sgocciolato**                                90g  
**Drained weight**

## Tracciabilità prodotto / Traceability product

**Tracciabilità**                                      Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.


**Traciability**                                        *Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.*

## Imballaggio primario / Packaging primary


**Tipologia imballo**                                Contenitore rettangolare in acciaio astucciato, due pezzi con apertura facilitata  
**Packaging**    *The rectangular container (pre-packaging) is made of steel, it consist of two parts with easy open. The pre-packaging is packed in printed box.*

**Note imballo primario**                        Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.  
**Notes**    *The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law*

### Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Scatola / Can	125g	110x60xh30 (mm)		 8 001820 087297 >

### Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Sottoimballo / Wrapper	8X125g	130x110xh115 (mm)		 8 001820 687299 >
Cassa / Box	3x8x125g	400x125xh125(mm)	4 kg	-

### Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	162	18	9	1200x800xh1250(mm)	