

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	402112M
Descrizione <i>Item</i>	SARDINE ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 2X12X120g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Sardine all'olio di oliva <i>Sardines in olive oil</i>



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

MA 9421

Origine
Origin

Marocco
Morocco



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Sardina pilchardus
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Oceano Atlantico zona FAO 34 <i>Atlantic Ocean FAO area 34</i>
Destinazione d'uso <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

Presentazione <i>Presentation</i>	Sardine con pelle senza testa e coda poste in uno specifico contenitore metallico chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatura. <i>Sardines with skin without head and tail and palced in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium.</i>
Colore <i>Colour</i>	Caratteristico, rosa chiaro. Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino. <i>Characteristic, pale pink.</i> <i>The covering medium (olive oil) is a clear and bright straw-yellow.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Tenera e carnosa <i>Tender and meaty</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti **Sardine**, olio di oliva, sale.
Ingredients **Sardines**, olive 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	190 kcal/795 kJ
Grassi / Fats	10 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	2g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	25 g
Sale / Salt	1 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 120g
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	120g	110x60xh30 (mm)		 8 001820 620197 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Sottoimballo / Wrapper	12x120g	255x110xh90 (mm)		-
Cassa / Box	2x12x120g	265x230xh110 (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	150	15	10	1200x800xh1110 (mm)	