

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANGUILLA MARINATA
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto allevato e lavorato dal fresco
INGREDIENTI	<u>Anguilla</u> cotta ("Anguilla anguilla"- fonte: CITES W), aceto di vino, acqua, sale
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Anguilla marinata", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. Il prodotto contiene pesce. Può contenere tracce molluschi, crostacei, sedano, uova, soia, glutine, latte, senape, solfiti.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	Il prodotto "Anguilla marinata", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	La materia prima, dopo una preliminare pulizia, a seconda della pezzatura viene infilata intera su appositi spiedi, decapitata o a tranci; la cottura avviene per arrostitura del prodotto spiedato su appositi forni incandescenti; dopo cotto il prodotto viene tolto dagli spiedi e lasciato riposare a temperatura frigorifera per almeno 12 ore, dopodichè viene marinato per almeno 24 ore e successivamente, confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono chiusi ermeticamente ed etichettati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,5
-CBT	<=10 ⁴ UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 ³ UFC/gr
-batteri lattici	<=10 ³ UFC/gr
-coliformi totali	<=10 ² UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-odore	:forte, aromatico di aceto
-colore	:schiena scura e pancia bianca, chiazze di arrostitura
-sapore	:caratteristico di prodotto marinato
-consistenza	:soda ed elastica

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
-Latte banda stagnata	concia	12 mesi	+2° +6° C
-Vaso vetro	concia	12 mesi	+2° +6° C
-Vassoio plastica	concia	12 mesi	+2° +6° C
-Secchiello	concia	12 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
-Vaso vetro 300 g	160 g	12	10	8
- Vaso vetro 550 g	400 g	16	8	10
- Vaso vetro 1000 g	600 g	8	15	5
-Vaso vetro 2400 g	1500 g	4	8	3
-Vassoio 200 g	120 g	12	21	6
-Vassoio 340 g	200 g	12	15	8
-Vassoio 1000 g	750 g	4	6	12



Grassi Marco srl
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI
Commercio Prodotti Pesci marinati

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

ANGUILLA MARINATA

(Pag. 2/2)

SK TK 01
Ed.3- Rev. 0
12 dicembre 2017

PALLETTIZZAZIONE

-Vassoio 2000 g	1500 g	2	6	12
- Latta 1000 g	500 g	1	12	10
- Latta 2000 g	1000 g	1	6	10
- Latta 3300 g	2000 g	1	7	3
-Secchio 30 kg	20 kg	1	6	2

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	241 Kcal / 1001,5 Kj
Grassi totali	18,2 g
di cui acidi grassi saturi	9,7 g
Carboidrati	0,3 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	19 g
Sale	1,5 g