

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FILETTI DI ALICI MARINATE SOTT'OLIO
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto pescato nell'Oceano Atlantico centro-orientale, zona FAO n° 34 con reti da circuizione e reti da raccolta (ciancioli)
INGREDIENTI	<u>Alici</u> ("Engraulis Encrasicolus"), olio di semi di girasole, aceto d'alcool, sale, conservante: E 202, correttore di acidità: E330.
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Filetti di alici marinate sott'olio", 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 di molluschi, crostacei, uova, sedano, soia, latte, senape, glutine e solfiti.
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)	Il prodotto "Filetti di alici marinate sott'olio", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	Le alici vengono filettate e marinate in laboratori appositamente attrezzati. Il prodotto semilavorato arriva in stabilimento sottoforma di filetti marinati; i filetti vengono sgrondati dalla concia, stivati manualmente nei contenitori (o alla rinfusa nei fusti), pesati e colmati di liquido di olio; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati; una volta etichettati vengono confezionati in cartoni.
DICHIARAZIONE ANISAKJS	Per il prodotto "Filetti di alici marinate sott'olio" da noi venduto, non sussiste il problema delle larve di Anisakjs poiché come dichiarato dal nostro fornitore, il prodotto prima della lavorazione viene preventivamente sottoposto a congelamento a -20°C per 24 ore. In questo modo, come noto, viene salvaguardato il pericolo biologico derivante dalle larve di Anisakjs. Pertanto, per i motivi sopra dichiarati, il prodotto "Filetti di alici marinate" è conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3. lettera D, punto 3 e alla circolare esplicativa del Ministero della Salute del 17/02/2011.
ASPETTO	La pezzatura del prodotto può variare.
DISPONIBILITA'	La disponibilità del prodotto "Filetti di alici marinate in olio di semi di girasole" è condizionata dall'andamento del pescato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

-pH	<= 4,2
-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, molto aromatico
-colore	: filetti bianchi
-sapore	: forte, molto corposo di aceto
-consistenza	:soda

CONSERVABILITA'

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Vaso vetro	olio	6 mesi	+2° +6° C
- Vassoio plastica	olio	6 mesi	+2° +6° C
- Secchio	olio	6 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro g 300	160 g	12	10	8
- Vaso vetro g 2400	1350	4	8	3
- Vassoio g 200	120 g	12	35	7
- Vassoio g 1000	650 g	4	6	12
-Vassoio g 2000	1350 g	2	6	12
- Secchiello 5 Kg	3 Kg	1	15	4
-Secchiello 10 kg	5 Kg	1	12	4

TABELLA NUTRIZIONALE MEDIA per 100g

Valore energetico	Kcal/100 g	501,76
Valore energetico	Kjoule/100 g	2069,74
Proteine	g/100 g	11,2
Grassi totali	g/100 g	50,9
di cui acidi grassi saturi	g/100 g	6,8
Carboidrati	g/100 g	0,1
di cui zuccheri	g/100 g	0
Sale	g/100 g	1,84