



Grassi Marco srl
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI
Commercio Prodotti Ittici marinati

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
ANGUILLA MARINATA (Pag.1/2)

SK TK 01
Ed. 2 - Rev. 2
03 Aprile 2014

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ANGUILLA MARINATA
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto allevato
INGREDIENTI	Anguilla ("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. Contiene pesce. Può contenere tracce di molluschi, crostacei, uova, soia, sedano, glutine, solfiti poichè lavorati nello stesso stabilimento.
Organismi Geneticamente Modificati (Regolamento 1829/2003/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 infilzata 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 confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono chiusi ermeticamente ed etichettati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
- pH	$\leq 4,5$
- CBT	$\leq 10^4$ UFC/gr
- lieviti e muffe	$\leq 10^3$ UFC/gr
- batteri lattici	$\leq 10^3$ UFC/gr
-coliformi totali	$\leq 10^2$ 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° di 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



Grassi Marco srl
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI
Commercio Prodotti Ittici marinati

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO:
ANGUILLA MARINATA (Pag. 2/2)**

SK TK 01
Ed. 2 - Rev. 2
03 Aprile 2014

PALLETTIZZAZIONE

Tipo confezione	Peso sgocc.	Pezzi per collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro 300 gr.	160 gr.	12	10	8
- Vaso vetro 2400 gr.	1500 gr.	4	8	3
- Vassoio 200 gr. Concia	120 gr.	12	21	6
-Vassoio 340 gr. Concia	200 gr.	12	15	8
- Vassoio 1000 gr. Concia	750 gr.	4	6	12
- Vassoio 2000 gr. Concia	1500 gr.	2	6	12
- Latta 3300 gr.	2000 gr.	1	7	3
- Secchio 30 Kg	20 Kg	1	6	2