



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FRITTURA MARINATA (prodotto nazionale lavorato dal fresco)
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Latterini ("Atherina boyeri") pescato nel Mare Adriatico, zona FAO n. 37.2.1
INGREDIENTI	Latterini cotti, aceto di vino, acqua, sale, olio di semi di girasole, farina di grano tenero di tipo "0".
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "frittura marinata", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. Il prodotto contiene pesce e glutine. Può contenere tracce di molluschi, crostacei, uova, soia, sedano, solfiti poichè lavorati nello stesso stabilimento.
Organismi Geneticamente Modificati (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto "frittura marinata" non viene preparato con ingredienti additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	Il prodotto crudo viene infarinato e setacciato per eliminare i grumi, poi fritto in olio a 170°C; dopo friggitura e cernita, il latterino viene confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati.

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	: intenso
- colore	: dorato tipico del prodotto fritto
- sapore	: molto intenso di marinato
- consistenza	: soda

CONSERVABILITA'			
Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conservaz.
- Vaso vetro	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Vassoio plastica	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Secchiello	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Latte banda stagnata	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C

PALLETTIZZAZIONE				
Tipo confezione	Peso sgocc.	Pezzi x 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.	120 gr.	12	21	6
- Vassoio 350 gr.	200 gr.	12	15	8
- Vassoio 1000 gr.	750 gr.	4	6	12
- Vassoio 2000 gr.	1500 gr.	2	6	12
- Latta 3300 gr.	2000 gr.	1	7	3
- Secchio 30 Kg	10 Kg	1	6	3