

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	TONNO IN OLIO DI OLIVA AMERIO
		Rev. 01 del 01/03/2020

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TONNO IN OLIO DI OLIVA AMERIO
MATERIA PRIMA	Tonnetto striato (Katwonus pelamis)
METODO DI PESCA	Reti da circuizione
ORIGINE	Vedi descrizione nella tabella sottostante
INGREDIENTI	Tonnetto striato (<i>Skipjack - Katwonus pelamis</i>) Olio di oliva Sale
ALLERGENI	Pesce
OGM	Non contiene OGM
COMPOSIZIONE	Tonno tagliato in segmenti trasversali Olio di oliva: caratteristiche dell'olio in base alle normative vigenti Sale: per uso alimentare
TRATTAMENTO	Il prodotto già confezionato subisce un processo termico di sterilizzazione
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Sterilità commerciale
PARAMETRI CHIMICI	Mercurio (Hg) <1 mg/kg Piombo (Pb) < 0,3 mg/kg Cadmio (Cd) < 0,1 mg/kg Istamina < 100 ppm
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO CONFEZIONE: All'apertura le scatole devono apparire totalmente ripiene di tonno e di olio. Assenza di confezioni scarse di olio e chiuse in modo imperfetto. ASPETTO PRODOTTO: Il prodotto deve essere integro, assente da residui di pelle, sangaccio o altro residuo di lavorazione. COLORE: Tipico della specie e uniforme. Assenza di colori estranei ODORE: Odore proprio del prodotto, senza odori estranei. SAPORE: Sapore gradevole sufficientemente salato. Assenza di sapori estranei. CONSISTENZA: Consistenza tenera, propria del tonno. Assenza di segni di decomposizione

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	3 ANNI a seconda del fornitore
TERMINE MINIMO GARANTITO ALLA CONSEGNA (TMG)	2/3 della shelf life
CONSERVAZIONE e TRASPORTO	Temperatura ambiente.
ETICHETTAURA	Conforme alla normativa vigente.
DESTINAZIONE D'USO	Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei soggetti con allergie o intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso e che sono identificati in etichetta
MODALITA' D'SUO	Il prodotto è pronto all'uso e può essere utilizzato come ingrediente per altre preparazioni
USO IMPROPRIO	Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero, ricoperto di olio, e consumare entro 3 giorni
IMBALLAGGI PRIMARI	Idonei al contatto con gli alimenti

Codice interno	Codice EAN ETICHETTA	Codice EAN CARTONE	Peso netto (g)	Peso sgocc (g)	Formato	Imballo primario	Imballo secondario	Pallets
	8018880021185	(01)8018880021185	1000	950	1000g	<ul style="list-style-type: none"> Composizione busta: PET 12µ/AL 9µ/NY 25µ/PPP 100µ 	<ul style="list-style-type: none"> Cartone: 425x320x181mm Buste per cartone: 8 	<ul style="list-style-type: none"> 6 CARTONI X 12 FILE= 72 CONF/PLT

		Valore energetico (kJ/kcal)	Grassi (g)	Di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Di cui zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)
ECUADOR San 611	Aut	806/192	12	1,9	0	0	21	2