Scheda Tecnica - *Technical Sheet*

Ingredienti: *Ingredients:*	Acciughe salate, Sale, Salamoia *Salted anchovies, Salt, Brine*

Il prodotto pescato viene lavorato entro 24 ore dalla cattura. Le Acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Il prodotto viene conservato in salamoia in latte.

The fished product is processed within 24 hours of capture. Selected, decapitated, manually eviscerated anchovies are pressed in brine for the time required for maturation. The product is preserved in brine and packed in tins.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI *Macrobiological Parameter*	
Parametro: *Parameter:*	Valore: *Value:*
Carica Batterica ufc/g - *Bacterial ufc/g*	< 40000
E.Coli ufc/g	< 10
Lieviti ufc/g - *Yeast ufc/g*	< 100
Muffe ufc/g - *Mould ufc/g*	< 10
Stafilococco Aureus ufc/g - *Staphylococcus aureus ufc/g*	< 20
Spore clostridi ufc/g - *Clostridia spores ufc/g*	< 10
Listeria monocytogenes x 25 g	assente/*absent*
Salmonella x 25 g	assente/*absent*

REQUISITI CHIMICO / FISICI *Requirements*	
Parametro: *Parameter:*	Valore: *Value:*
Ph	5,3-5,7 Unità/*Unit*
Istamina/*Histamina*	< 70 ppm
Aw	< 0,75
Umidità/*Humidity*	< 50 %
Piombo	< 0,3 mg/kg
Cadmio/*Cadmium*	< 0,3 ppm
Sale/*Nacl*	22g % +/- 2%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE *ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*	Dal sapore ed odore tipico dell' acciuga con gusto delicato. Colore della carne rosa - rossiccio - uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. *Typical mild taste and smell of anchovies. Meat of pink - red - uniform color, at least 90% of the inner surface; typical of the product at the right stage of ripeness.*
CONSISTENZA *CONSISTENCY*	Carnosa, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/ o fibrosa. *Meaty, with firm pulp, neither soft nor too swollen and / or fibrous.*
MODALITA' DI CONSERVAZIONE *STORAGE*	*Mantenere in luogo fresco, lontano dalla luce solare e da fonti di calore. Una volta aperto, mantenere in frigo.* *Keep in a cool place, away from sunlight and heat sources. Once opened, store in the fridge.*
SHELF LIFE	24 mesi dal confezionamento/ *24 months from packaging*

PRODOTTO-*PRODUCT*
ACCIUGHE SALATE TIPO 5
SALTED ANCHOVIES TYPE 5

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	148 Kcal / 618 Kj
Proteine	27 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	4,4 g
Saturi	0,89 g
Sale	18 g

EAN	CONFEZIONE Packaging	PEZZI PER CONF. Pieces for box	COMP. PALLET Setting	TOT. COMP. PALLET Boxes for pallet	PESO NETTO Net weight	PESO SGOCC. Drained weight
8 003956 000393	Cartone Box	4 pz	Strato 7x7 file Layer 7x7 row	49	5000 g	4000 g