



Scheda Tecnica - Technical Sheet	
Ingredienti: <i>Ingredients:</i>	Sardine salate, Sale, Salamoia <i>Salted Sardines, Salt, Brine</i>
Il prodotto pescato viene lavorato entro 24 ore dalla cattura. Le Sardine selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Il prodotto viene conservato in salamoia in latte.	
<i>The fished product is processed within 24 hours of capture. Selected, decapitated, manually eviscerated sardines are pressed in brine for the time required for maturation. The product is preserved in brine and packed in tins.</i>	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI <i>Microbiological Parameter</i>		REQUISITI CHIMICO / FISICI <i>Requirements</i>	
Parametro: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>	Parametro: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>
Carica Batterica ufc/g - <i>Bacterial ufc/g</i>	< 40000	Ph	5,3-5,7 Unità/Unit
E.Coli ufc/g	< 10	Istamina/Histamina	< 100 ppm
Lieviti ufc/g - <i>Yeast ufc/g</i>	< 100	Aw	< 0,75
Muffe ufc/g - <i>Mould ufc/g</i>	< 10	Umidità/Humidity	< 50 %
Stafilococco Aureus ufc/g - <i>Staphylococcus aureus ufc/g</i>	< 20	Piombo	< 0,3 mg/kg
Spore clostridi ufc/g - <i>Clostridia spores ufc/g</i>	< 10	Cadmio/Cadmium	< 0,1 ppm
Listeria monocytogenes x 25 g	assente/absent	Sale/Nacl	22g % +/- 2%
Salmonella x 25 g	assente/absent		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	Dal sapore ed odore tipico della sardina. Colore della carne rosa - rossiccio - uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. <i>Typical taste and smell of sardines. Meat of pink - red - uniform color, at least 90% of the inner surface; typical of the product at the right stage of ripeness.</i>
---	--

CONSISTENZA <i>CONSISTENCY</i>	Carnosa, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/ o fibrosa. <i>Meaty, with firm pulp, neither soft nor too swollen and / or fibrous.</i>
---	--

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	Mantenere in luogo fresco, lontano dalla luce solare e da fonti di calore. Una volta aperto, mantenere in frigo. <i>Keep in a cool place, away from sunlight and heat sources. Once opened, store in the fridge.</i>
--	---

SHELF LIFE	24 mesi dal confezionamento/ 24 months from packaging
-------------------	---

PRODOTTO-PRODUCT
SARDINE SALATE TIPO 5
SALTED SARDINES TYPE 5

EAN	CONFEZIONE <i>Packaging</i>	PEZZI PER CONF. <i>Pieces for box</i>	COMP. PALLET <i>Setting</i>	TOT. COMP. PALLET <i>Boxes for pallet</i>	PESO NETTO <i>Net weight</i>	PESO SGOC. <i>Drained weight</i>
8 003956 000706	Cartone Box	4 pz	Strato 7x7 file Layer 7x7 row	49	4800 g	3800 g