



PRODOTTO-PRODUCT

ACCIUGHE SALATE GR. 125

SALTED ANCHOVIES GR. 125

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

Scheda Tecnica - Technical Sheet

Ingredienti:
Ingredients: Acciughe, Sale, Salamoia.
Anchovy fillets, 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 rimane a contatto con sale marino integrale e salamoia satura (24%), per tempi molto lunghi (45 giorni almeno). Successivamente il prodotto sotto sale viene confezionato in buste sottovuoto da gr. 125

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 remains in contact with integral sea salt and saturated brine (24%) for a very long time (45 days at least). Subsequently, the salted product is packaged in vacuum bags of 125 gr.

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	< 100 ppm
Aw	< 0,75
Umidità/Humidity	< 50 %
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

Acciughe, carnose, 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

6 mesi dal confezionamento/ 6 months from packaging

EAN	CONFEZIONE Packaging	PEZZI PER CONF. Pieces for box	COMP. PALLET Setting	TOT. COMP. PALLET Boxes for pallet	PESO NETTO Net weight	PESO SGOC. Drained weight
8 003956 003004	Cartone	12 pz	Strato 16 x 10 file	160	125 g	125 g
	Box		Layer 16 x 10 row			