



## PRODOTTO-PRODUCT

**FILETTI DI ACCIUGHE GR. 230 IN OLIO DI GIRASOLE CON PEPERONCINO**

**ANCHOVY FILLETS GR. 230 IN SUNFLOWER OIL WITH RED PEPPER**

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	205 Kcal / 858 Kj
Proteine	22,71 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	11,17 g
Saturi	3,20 g
Monoisaturi	4,77 g
Polinsaturi	3,56 g
Fibra alimentare	0 g
Sale	5,46 g

U.S.A. NUTRITION FACTS		
Serving per package: 3 / Serving size: 18g		
Average quantity:	per serving	per 100g
Energy (Cal)	35	194
Energy (kJ)	160	890
Protein	4g	22g
Fat	2.5g	14g
- saturated	0.7g	4g
Carbohydrates	0g	0g
- sugars	0g	0g
Sodium	1133mg	6296mg
Vit. D 1.92 mcg - calcio 221,1 mg iron 4,39 mg - potas. 528,3 mg		

## Scheda Tecnica - Technical Sheet

**Ingredienti:**  
*Ingredients:* Filetti di Acciughe , Olio di girasole, Peperoncino, Sale  
*Anchovy fillets, Sunflower Oil, Red pepper, Salt*

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. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili ( pinna, code ) e sfilettate. Il prodotto viene conservato in olio di girasole e confezionato in vasi di vetro da gr. 230 con peperoncino.

*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. Then anchovies are washed, deprived of their inedible parts (fin, tails) and filleted. The product is preserved in sunflower oil and packed in jars of 230 gr with red pepper.*

### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

#### Macrobiological Parameter

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

### REQUISITI CHIMICO / FISICI

#### Requirements

Parametro: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>
Ph	5,3-5,7 Unità/Unit
Istamina/Histamina	< 70 ppm
Aw	< 0,75
Umidità/Humidity	< 49 %
Sale/Nacl	17g % +/- 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

Filetti di acciughe, carnosì , con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/ o fibrosa.  
*Anchovy fillets, 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

18 mesi dal confezionamento/ 18 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 SGOCC. Drained weight
8 003956 001390	Termo	6 pz	Strato 16x14 file	224	230 g	140 g
	Thermo		Layer 16x14 row			