



PRODOTTO-PRODUCT

PASTA DI ACCIUGHE GR. 60 IN TUBETTO

ANCHOVY PASTE GR. 60 IN TUBE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico (calorie)	155 Kcal / 649 Kj
Grassi	8,7 g
di cui saturi	1,68 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	18,4 g
Sale	19,3 g

Scheda Tecnica - Technical Sheet

Ingredienti: Pasta di Acciughe, Olio di girasole, Sale, aromi naturali.
Ingredients: Anchovy Paste, Sunflower oil, Salt, natural flavours.

Il prodotto pescato viene lavorato entro 24 ore dalla cattura. Le Acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, vengono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Successivamente il prodotto viene sgocciolato, amalgamato con olio di girasole aromatizzato e macinato prima con un trita carne e poi con un mulino colloidale. Infine l'impasto ottenuto viene confezionato con macchina intubettrice in tubetti da gr. 60.

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. Subsequently the product is gutted, mixed with flavoured sunflower oil. It is minced first with a meat grinder and then with a colloidal mill. The mixture is packed by a tube filling machine in tubes of 60 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	< 49 %
Sale/Nacl	17g % +/- 2%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Dal sapore ed odore tipico dell' Acciuga con gusto delicato. Colore della pasta rossiccio - uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione.
Typical mild taste and smell of anchovies. Paste of pink - red - uniform color, at least 90% of the inner surface; typical of the product at the right stage of ripeness.

CONSISTENZA CONSISTENCY

Aspetto pastoso, facilmente spalmabile privo di grumi. Componenti ben miscelati prive di bolle d'aria.
Doughy aspect. Easy to spread and free from lumps. Well-mixed components without air bubbles.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE

Si consiglia mantenere ad una temperatura pref. < 14°
It is recommended to keep at a temperature pref. <14 °

SHELF LIFE

18 mesi dal confezionamento/ 18 months from packaging

EAN	CONFEZIONE Packaging	PEZZI PER CONFE. Pieces for box	COMP. PALLET Setting	TOT. COMP. PALLET Boxes for pallet	PESO NETTO Net weight	PESO SGOC. Drained weight
8 003956 002007	Espositore	24 pz	Strato 21x10 file	210	60 g	60 g
	Box Expos.		Layer 21x10 row			