



Scheda Tecnica - Technical Sheet	
Ingredienti: Ingredients:	Acciughe salate, Olio di Girasole, Sale Salted anchovies, Sunflower oil, Salt
<p>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 olio di girasole e confezionato in vaschette termosaldate.</p>	
<p><i>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 sunflower oil and packed in heat-sealed trays.</i></p>	

PRODOTTO-PRODUCT
ACCIUGHE INTERE GR. 80 IN OLIO DI GIRASOLE
SALTED ANCHOVIES GR.80 IN SUNFLOWER OIL

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	210 Kcal / 879 Kj
Proteine	20,41 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	10,53 g
Saturi	3,08 g
Monoisaturi	4,28 g
Polinsaturi	3,44 g
Colesterolo	79,2 mg
Fibra alimentare	0 g
Sodio	6112,3 mg

U.S.A. NUTRITION FACTS		
Serving per package: 3 / Serving size: 18g		
Average quantity:	per serving	
Energy (Cal)	35	
Energy (kJ)	158	
Protein	3,67g	
Fat	1,89g	
- saturated	0,55g	
Carbohydrates	0g	
- sugars	0g	
Cholesterol	14,26	
Sodium	1100,21mg	
Vit. D 0 mcg - calcium 214,3 mg iron 4,04 mg - potas. 519,7 mg		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI Microbiological 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

12 mesi dal confezionamento/ 12 months from packaging

EAN	CONFEZIONE Packaging	PEZZI PER CONE. Pieces for box	COMP. PALLET Setting	TOT. COMP. PALLET Boxes for pallet	PESO NETTO Net weight	PESO SGOC. Drained weight
8 003956 005008	Cartone	12 pz	Strato 21x10 file	210	80 g	45 g
	Box		Layer 21x10 row			