



Scheda Tecnica - Technical Sheet	
Ingredienti: Ingredients:	Acciughe salate, Sale, Salamoia Salted anchovies, 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 viene conservato in salamoia in latte.	
<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 brine and packed in tins.</i>	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI Microbiological Parameter		REQUISITI CHIMICO / FISICI Requirements	
Parametro: Parameter:	Valore: Value:	Parametro: Parameter:	Valore: Value:
Carica Batterica ufc/g - Bacterial ufc/g	< 40000	Ph	5,3-5,7 Unità/Unit
E.Coli ufc/g	< 10	Istamina/Histamina	< 70 ppm
Lieviti ufc/g - Yeast ufc/g	< 100	Aw	< 0,75
Muffe ufc/g - Mould ufc/g	< 10	Umidità/Humidity	< 50 %
Stafilococco Aureus ufc/g - Staphylococcus aureus ufc/g	< 20	Piombo	< 0,3 mg/kg
Spore clostridi ufc/g - Clostridia spores ufc/g	< 10	Cadmio/Cadmium	< 0,3 ppm
Listeria monocytogenes x 25 g	assente/absent	Sale/Nacl	22g % +/- 2%
Salmonella x 25 g	assente/absent		

PRODOTTO-PRODUCT
ACCIUGHE SALATE TIPO 5
SALTED ANCHOVIES TYPE 5

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

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. <i>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.</i>
--	---

CONSISTENZA CONSISTENCY	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 STORAGE	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
------------	---

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
8003956000324	Cartone	4 pz	Strato 7x7 file	49	5000 g	4000 g
	Box		Layer 7x7 row			