



Scheda Tecnica - Technical Sheet

Ingredienti: <i>Ingredients:</i>	Acciughe, Sale, Salamoia. <i>Anchovy fillets, Salt, Brine.</i>
-------------------------------------	---

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

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	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 <i>CONSISTENCY</i>	Acciughe, carnose, 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 <i>STORAGE</i>	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	6 mesi dal confezionamento/ 6 months from packaging
------------	---

EAN	CONFEZIONE <i>Packaging</i>	PEZZI PER CONF. <i>Pieces for box</i>	COMP. PALLET <i>Setting</i>	TOT. COMP. PALLET <i>Boxes for pallet</i>	PESO NETTO <i>Net weight</i>	PESO SGOC. <i>Drained weight</i>
8003956004230	Cartone	12 pz	Strato 16 x 10 file	160	125 g	125 g
	Box		Layer 16 x 10 row			