



Scheda Tecnica - Technical Sheet

Ingredienti: <i>Ingredients:</i>	Acciughe, Sale, Salamoia <i>Anchovies, Salt, Brine</i>
-------------------------------------	---

Il prodotto pescato viene lavorato entro 24 ore dalla cattura. Le Acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, vengono posizionate in un contenitore di strati alterni di pesce e sale. Completati gli strati il prodotto viene pressato con un peso maggiore nelle prime 48 ore. Il primo liquido (prime 48 ore) non viene utilizzato. Il liquido successivo viene raccolto e riversato nei contenitori delle acciughe (temperatura ideale 18-20°C). Al termine del processo di maturazione (circa 4-5 mesi), avviene l'ultima fase del processo: il liquido in precedenza riversato nei contenitori delle acciughe attraverso un foro fatto nel fondo del contenitore, viene trasferito in un altro recipiente per essere filtrato e inserito nelle bottiglie di vetro. Il risultato finale è un liquido di colore ambrato dal sapore deciso e corposo.

The product is made with anchovies fished in the Mediterranean Sea, subject to processing within 24 hours of capture. Decapitated, manually eviscerated anchovies are placed in a container with alternate layers of fish and salt. Completed the layers, the product is "pressed" with more weight in the first 48 hours. The first liquid (first 48 hours) is not used. The following liquid is collected and poured out in the containers of the anchovies (ideal temperature 18-20 °C). At the end of the maturation process (about 4-5 months), is the last stage of the process: the liquid previously poured out into containers of anchovies, through a hole made in the bottom of the container, is transferred into another container to be filtered and placed in glass bottles. The end result is an amber-colored liquid with a strong and full-bodied taste.

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/ <i>absent</i>
Salmonella x 25 g	assente/ <i>absent</i>

REQUISITI CHIMICO / FISICI

Requirements

Parametro: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>
Ph	5,3-5,7 Unità/ <i>Unit</i>
Istamina/ <i>Histamina</i>	< 130 ppm
Aw	< 0,75
Umidità/ <i>Humidity</i>	< 49 %
Sale/ <i>Nacl</i>	17g % +/- 2%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Liquido di colore ambrato dal sapore deciso e corposo.
Amber liquid with a strong and full-bodied taste.

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

PRODOTTO-PRODUCT

COLATURA DI ACCIUGHE 100 ML

ANCHOVY SYRUP 100 ML

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 015007	Termo	12 pz	Strato25 x10 file	250	100 ml	100 ml
	Thermo		Layer 25 x10 row			