

Scheda Tecnica - Technical Sheet

Ingredienti: Filetti di Acciughe marinate, Olio di Girasole, Aceto, Sale
Ingredients: *Marinated anchovy fillets, Sunflower Oil, Vinegar, Salt*



PARAMETRI MICROBIOLOGICI Macrobiological Parameter

| Parametro: Parameter: | Valore: Value: |
|--|---|
| Carica Batterica ufc/g - <i>Bacterial ufc/g</i> | 10 ⁴ m 10 ⁴ M 2c 5n |
| Enterobatteriacee ufc/g | 2x10 m 2x10M 2c 5n |
| E.Coli ufc/g | 0m 10M 2c 5n |
| Coliformi totali ufc/g | 5m 100M 2c 5n |
| Stafilococco coag. ufc/g - <i>Staphylococcus ufc/g</i> | 10m 50M 2c 5n |
| Streptococchi fecali | 0m 10M 2c 5n |
| Pseudomonadacee | 0m 10M 2c 5n |
| Spore clostridi ufc/g - <i>Clostridia spores ufc/g</i> | assenti/1 gr. |
| Vibrio parahaemolyticus | assenti/1 gr. |
| Salmonella | assenti/25 gr. |

REQUISITI CHIMICO / FISICI Requirements

| Parametro: Parameter: | Valore: Value: |
|--------------------------|------------------------|
| Ph | < 4,3 |
| Istamina | rif. Reg. Ce 2073/2005 |
| TVN | < 25 mg |
| Rancidità | < 1,8 mg |
| Formaldeide | < 10 ppm |

PRODOTTO-PRODUCT

FILETTI DI ACCIUGHE MARINATE GR. 80 IN OLIO DI GIRASOLE

MARINATED ANCHOVY FILLETS GR. 80 IN SUNFLOWER OIL

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G DI PRODOTTO

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Valore energetico (calorie) | 207 Kcal / 866 Kj |
| Proteine | 23,21 g |
| Carboidrati | 0 g |
| Zuccheri | 0 g |
| Grassi | 13,10 g |
| Saturi | 3,89 g |
| Monoisaturi | 4,93 g |
| Polinsaturi | 3,75 g |
| Colesterolo | 80,4 mg |
| Fibra alimentare | 0 g |
| Sodio | 6133,1 mg |

U.S.A. NUTRITION FACTS

Serving per package: 3 / Serving size: 18g

| Average quantity: | per serving | |
|---|-------------|--|
| Energy (Cal) | 37 | |
| Energy (kJ) | 155 | |
| Protein | 4,17g | |
| Fat | 2,36g | |
| - saturated | 0,70g | |
| Carbohydrates | 0g | |
| - sugars | 0g | |
| Cholesterol | 14,47mg | |
| Sodium | 1103,96mg | |
| Vit. D 1.88 mcg - calcium 217,9 mg iron 4,49 mg - potas. 530,80 mg | | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore filetto bianco caratteristico; odore caratteristico gradevole di pesce marinato; consistenza soda, non stopposa, non fibrosa.

Characteristic white color of fillet, agreeable smell of marinated fish; firm texture, not towy, not fibrous.

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

Si consiglia mantenere ad una temperatura 0°C / +4°C
It is recommended to keep at a temperature 0°C/+4°C

SHELF LIFE

12 mesi dal confezionamento/ *12 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 |
|---------------|-------------------------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 8003956003097 | Cartone | 24 pz | Strato 14x 15 file | 210 | 80 g | 50 g |
| | Box | | Layer 14x 15 row | | | |