



PRODOTTO - <i>PRODUCT</i>
FILETTI DI ACCIUGHE 580 gr. IN OLIO DI GIRASOLE
ANCHOVY FILLETS 580 gr. IN SUNFLOWER OIL

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	205 Kcal / 858 Kj
Proteine	22,71 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	11,17 g
Saturi	3,20 g
Sale	15 g

U.S.A. NUTRITION FACTS		
Serving per package: 3 / Serving size: 18g		
Average quantity:	per saving:	per 100g
Energy (Cal)	35	194
Energy (kJ)	160	890
Protein	4 g	22 g
Fat	2,5 g	14 g
-saturated	0,7 g	4 g
Carbohydrates	0 g	0 g
-sugars	0 g	0 g
Sodium	1133 mg	6296 mg
Vit. D 1,92 mcg – calcium 221,1 mg Iron 4,39 mg – potas. 528,3 mg		
ALLERGENE = PESCE = ACCIUGHE ALLERGIN = FISH = ANCHOVIES		

SCHEDA TECNICA - <i>TECHNICAL SHEET</i>	
Ingredienti:	Filetti di ACCIUGHE (<i>Engraulis Encrasicolus</i>), Olio di girasole, Sale
Ingredients:	<i>ANCHOVY fillets, Sunflower oil, Salt</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. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili (pinna, code) e sfilettate. Il prodotto viene confezionato in vasi di vetro da gr. 580. in olio di girasole. <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. Then anchovies are washed, deprived of their inedible parts (fin, tails) and filleted. The product is packed in jars of 580 gr. in sunflower oil.</i>	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MACROBIOLOGICAL PARAMETER		
Parametro: Parameter:	Valore: Value:	Fonte di riferimento: Fonte di riferimento
Carica Batterica ufc/g - <i>Bacterial ufc/g</i>	< 40000 UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2022
E.Coli ufc/g	< 10 ufc/g	AFNOR(BIO 12/19-12/06)
Lieviti ufc/g - <i>Yeast ufc/g</i>	< 100 ufc/g	AFNOR NF V 08-059:2002
Muffe ufc/g - <i>Mould ufc/g</i>	< 10 ufc/g	AFNOR NF V 08-059:2002
Stafilococco Aureus ufc/g- <i>Staphylococcus aureus ufc/g</i>	< 20 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2021
Spore clostridi ufc/g - <i>Clostridia spores ufc/g</i>	< 10 ufc/g	ISO 15213-1:2023
Listeria monocytogenes x 25g	Assenti in 25,0 g	AFNOR AES 10/03-09/00
Salmonella x 25g	Assenti in 25,0 g	AFNOR BIO 12/41-03/17

REQUISITI CHIMICO / FISICI REQUIREMENTS		
Parametro: Parameter:	Valore: Value:	Fonte di riferimento: Fonte di riferimento
PH	5,3-5,7 Unità	ISO 11289:1993
Istamina/ <i>Histamina</i>	≤ 100 ppm	MP-01 rev.6:2019
Aw	< 0.78	ISO 18787:2017
Umidità/ <i>Humidity</i>	< 49%	MP-013 rev.0:2020
Sale/ <i>NaCl</i>	17 g % ± 2 %	MP-04 rev.0:2015

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	Filetti di acciughe, carnosi, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/ o fibrosa. <i>Anchovy fillets, meaty, with firm pulp, neither soft nor too swollen and / or fibrous.</i>
MODALITÀ 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	18 mesi dal confezionamento / <i>18 months from packaging</i>

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
	Cartone	12 pz	Strato 10x5 file	50	580 g	350 g
	Box		Layer 10x5 row			