Iconsitt S.r.l.

Industria Conserve Ittiche

Sede legale: Via G. D'Annunzio, 151 – 90011 Aspra-Bagheria (PA)
Tel.091.955355-091.956784 mail:iconsitt@iconsitt.com
Stabilimento: Viale Sant'Isidoro, 20 – 90011 Aspra-Bagheria (PA)
Tel.091.955355-091.956784 mail:iconsitt@iconsitt.com

SCHEDA TECNICA

PEZZETTI DI ACCIUGHE ALL'OLIO DI GIRASOLE IN VASO VETRO DA1500G A MARCA " LA PERLA"

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA	Pezzetti di acciughe all'olio di girasole
INGREDIENTI	**Acciughe**, olio di girasole, sale.
SPECIE ITTICA	Engraulis Encrasicolus
ORIGINE MATERIA PRIMA	Pezzetti di acciughe ottenuti dalla lavorazione di acciughe fresche (*Engraulis Encrasicolus*), pescate nel Mar Mediterraneo (Zona FAO 37, 1-2-3). La lavorazione viene eseguita in stabilimenti riconosciuti dalla CE nel rispetto della normativa cogente.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 455 CE
OGM	Non contiene OGM
ALLERGENI	Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta.
DECRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	Pezzetti di acciughe: filetti spezzati con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lische o altri corpi estranei.
	Olio di girasole: conforme alle caratteristiche specifiche del prodotto
	Sale: di origine marina.
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia.
PESO NETTO	1500g
PESO SGOCCIOLATO	795g
IMBALLO PRIMARIO	Vasi in vetro e capsula in plastica. Dimensioni: diametro 15,5 cm, altezza 11 cm, peso lordo 2350g.
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio in cartone termosaldato Dimensioni: altezza 11 cm, larghezza 48 cm, profondità 32 cm, peso lordo 14,5 Kg. N° pezzi per imballo secondario: 6.
DISPOSIZIONE PALLET	5 vassoi per strato per 9 strati. Totale vassoi per pallet: 45. Dimensioni pallet: 80x120x114(h) cm
CODICE EAN	80538882
ETICHETTATURA	Conforme ai decreti legislativi vigenti.
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale < 100.000 ufc/g Coliformi totali < 100 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Listeria m. assente ufc/25g Salmonella assente ufc/25g

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE	Istamina < 200 ppm (media 9 campioni, il singolo campione non deve superione il valore doppio della media considerata)
SPECIFICHE NUTRIZIONALI (valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)	Valore energetico 206 kcal - 863 kJ grassi 10 g , di cui acidi grassi saturi 2 g, carboidrati 0 g , di cui zuccheri 0g, proteine 29 g, sale 15g.
SPECIFICHE SENSORIALI	Aspetto: all'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di pezzetti di acciughe ed olio. Colore: bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, almeno per il 90% della superficie interna del prodotto. Odore: intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali. Sapore: gradevole, con sufficienti note di salato. Consistenza: polpa compatta.
TMC	18 mesi
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Il prodotto subisce una maturazione enzimatica in salamoia. Semiconserva, conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce solare. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto destinato al largo consumo ad eccezione di soggetti con ipersensibilità accertata verso i componenti dichiarati in etichetta.

Revisione del 30.10.2018