PRODOTTO - *PRODUCT*
SARDINE SALATE TIPO 5
SALTED SARDINES TYPE 5

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	139 Kcal/ 581 Kj
Proteine	25 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	4,3 g
Saturi	0,89 g
Sale	17 g

U.S.A. NUTRITION FACTS *Serving per package: 3 / Serving size: 18g*		
Average quantity:	*per saving:*	*per 100g*
Energy (Cal)		
Energy (kJ)		
Protein		
Fat		
-satured		
Carbohydrates		
-sugars		
Sodium		

ALLERGENE= PESCE= SARDINE
ALLERGIN=FISH=SARDINES

SCHEDA TECNICA - *TECHNICAL SHEET*

REV.3 DEL 20/05/2025

Ingredienti:	SARDINE (*Sardina Pilchardus*) salate, Sale, Salamoia (acqua+sale)
Ingredients:	*Salted SARDINES, Salt, Brine (water+salt)*

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 viene conservato in salamoia in contenitori di plastica.

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 is preserved in brine and packed in plastic containers.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI *MACROBIOLOGICAL PARAMETER*		
Parametro: *Parameter:*	Valore: *Value:*	Fonte di riferimento: *Fonte di riferimento*
Carica Batterica ufc/g - *Bacterial ufc/g*	< 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 - *Yeast ufc/g*	< 100 ufc/g	AFNOR NF V 08-059:2002
Muffe ufc/g - *Mould ufc/g*	< 10 ufc/g	AFNOR NF V 08-059:2002
Stafilococco Aureus ufc/g-*Staphylococcus aureus ufc/g*	< 20 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2021
Spore clostridi ufc/g - *Clostridia spores ufc/g*	< 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/*Histamina*	≤ 100 ppm	MP-01 rev.6:2019
Aw	≤ 0.78	ISO 18787:2017
Umidità/*Humidity*	< 50 %	MP-013 rev.0:2020
Sale/*Nacl*	22 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 *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*
CONSISTENZA *CONSISTENCY*	Filetti di acciughe, carnosi, con polpa compatta, non molle nè eccessivamente turgida e/o fibrosa *Anchovy filletts, meaty, with firm pulp, neither soft nor too swollen and /or fibrous*
MODALITÁ 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	24 mesi dal confezionamento/ 24 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 SGOCC. *DRAINED WEIGHT*
8 003956 000706	Cartone Box	4 pz	Strato 7x7 file Layer 7x7 row	49	4800 g	3800 g