



PRODOTTO - PRODUCT
FILETTI DI ACCIUGHE MARINATE 80 gr. IN OLIO DI GIRASOLE
MARINATED ANCHOVY FILLETS 80 gr.IN SUNFLOWER OIL

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR 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
Sale	1,6 g

U.S.A. NUTRITION FACTS		
Serving per package: 3 / Serving size: 18g		
Average quantity:	per saving:	per 100g
Energy (Cal)	37	
Energy (kJ)	155	
Protein	4,17 g	
Fat	2,36 g	
-saturated	0,70 g	
Carbohydrates	0 g	
-sugars	0 g	
Sodium	1103,96 mg	
Vit. D 1,88 mcg – calcium 217,9 mg Iron 4,49 mg – potas. 530,80 mg		
ALLERGENE= PESCE= ACCIUGHE ALLERGIN=FISH=ANCHOVIES		

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET	
Ingredienti:	Filetti di ACCIUGHE (<i>Engraulis Encrasicolus</i>) marinate, Olio di Girasole, Aceto di Alcool, Sale, E202 (conservante), E330 (correttore di acidità)
Ingredients:	Marinated ANCHOVY Fillets, Sunflower Oil, Alcohol Vinegar, Salt, E202 (preservatives), E330 (acidity corrector)

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	< 4,2 Unità	ISO 11289:1993
Istamina/Histamina	≤ 100 ppm	MP-01 rev.6:2019
Aw		ISO 18787:2017
Umidità/Humidity		MP-013 rev.0:2020
Sale/NaCl	2 g % ± 2 %	MP-04 rev.0:2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Colore filetto bianco caratteristico; odore caratteristico gradevole di pesce marinato, consistenza soda, non stopposa, non fibrosa. <i>Characteristic white color of fillet, agreeable smell of marinated fish; firm texture, not towy, not fibrous.</i>
CONSISTENZA CONSISTENCY	<i>Characteristic white color of fillet, agreeable smell of marinated fish; firm texture, not towy, not fibrous.</i> Filetti di acciughe: carnosi, non molli 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	Si consiglia di mantenere ad una temperatura 0°C/14°C. <i>It is recommended to keep a temperature 0°C/14°C.</i>
SHELF LIFE	10 mesi dal confezionamento/ 10 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
8 003956 005077	Cartone	12 pz	Strato 21x10 file	210	80 g	45 g
	Box		Layer 21x10 row			