



PRODOTTI - PRODUCTS

COLATURA DI ACCIUGHE
100 ml

ANCHOVY SYRUP
100 ml

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	74 Kcal/ 310 Kj
Proteine	14,2 g
Carboidrati	0 g
Zuccheri	0 g
Grassi	1,91 g
Saturi	0,40 g
Sale	15 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		
-saturated		
Carbohydrates		
-sugars		
Sodium		
ALLERGENE= PESCE= ACCIUGHE		
ALLERGIN=FISH=ANCHOVIES		

REV.3 DEL 20/05/2025

Il prodotto pescato viene lavorato entro 24 ore dalla cattura. Le acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, vengono posizionate in un contenitore di strati alterni di pesce e sale. Completati gli strati, il prodotto viene pressato con un peso maggiore nelle prime 48 ore. Il primo liquido (prime 48 ore) non viene utilizzato. Il liquido successivo viene raccolto e versato nei contenitori delle acciughe (temperatura ideale 18-20°C). Al termine del processo di maturazione (circa 4-5 mesi), avviene l'ultima fase del processo: il liquido in precedenza versato nei contenitori delle acciughe attraverso un foro fatto nel fondo del contenitore, viene trasferito in un altro recipiente per essere filtrato e inserito nelle bottiglie di vetro. Il risultato finale è un liquido di colore ambrato dal sapore deciso e corposo.

The product caught is processed within 24 hours of capture. The selected anchovies, decapitated, manually gutted, are placed in a container of alternate layers of fish and salt. Once the layers are completed, the product is pressed with a greater weight in the first 48 hours. The first liquid (first 48 hours) is not used. The next liquid is collected and poured into anchovy containers (ideal temperature 18-20°C). At the end of the maturation process (about 4-5 months), the last phase of the process takes place: the liquid previously poured into anchovy containers through a hole made in the bottom of the container, is transferred to another container to be filtered and inserted into glass bottles. The end result is an amber-coloured liquid with a strong and full-bodied flavour.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI MACROBIOLOGICAL PARAMETER		
Parametro: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>	Fonte di riferimento: <i>Fonte di riferimento</i>
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: <i>Parameter:</i>	Valore: <i>Value:</i>	Fonte di riferimento: <i>Fonte di riferimento</i>
PH		ISO 11289:1993
Istamina/ <i>Histamina</i>	≤ 130 ppm	MP-01 rev.6:2019
Aw		ISO 18787:2017
Umidità/ <i>Humidity</i>		MP-013 rev.0:2020
Sale/ <i>NaCl</i>	17 g % ± 2 %	MP-04 rev.0:2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	Liquido di colore ambrato dal sapore deciso e corposo <i>Amber liquid with a strong and full-bodied taste</i>
CONSISTENZA <i>CONSISTENCY</i>	Consistenza liquida <i>Liquid consistency</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	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	9 mesi dal confezionamento/ 9 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 0015007	Termo	12 pz	Strato 25x10 file	250	100 ml	100 ml
	Thermo		Layer 25x10 row			