



PRODOTTO - PRODUCT

FILETTI DI ACCIUGHE 230 gr. IN OLIO DI GIRASOLE CON PEPERONCINO

ANCHOVY FILLETS 230 gr. IN SUNFLOWER OIL WITH RED PEPPER

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 - TECHNICAL SHEET

REV.3 DEL 20/05/2025

Ingredienti:	Filetti di ACCIUGHE (<i>Engraulis Encrasicolus</i>), Olio di girasole, Peperoncino, Sale
Ingredients:	ANCHOVY fillets, Sunflower oil, Red pepper, 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. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili (pinna, code) e sfilettate. Il prodotto viene confezionato in vasi di vetro da gr. 230 in olio di girasole con peperoncino.

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 glass jars of 230 gr in sunflower oil with red pepper.

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	< 49%	MP-013 rev.0:2020
Sale/NaCl	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.
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 né eccessivamente turgida e/ o fibrosa.
Anchovy fillets, meaty, with firm pulp, neither soft nor too swollen and / or fibrous.

MODALITÀ 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

18 mesi dal confezionamento / 18 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 001390	Termo	6 pz	Strato 16x14 file	224	230 g	140 g
	Thermo		Layer 16x14 row			