## PRODOTTO - *PRODUCT*

**PEZZETTI DI FILETTI DI ACCIUGHE 1700 gr. IN OLIO DI GIRASOLE**

**BITS OF ANCHOVY FILLETS 1700 gr. IN SUNFLOWER OIL**

## 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 |
| *-satured* | 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: | Pezzetti di Filetti di ACCIUGHE (*Engraulis Encrasicolus)*, Olio di girasole, Sale |
| *Ingredients:* | *Bits of ANCHOVY fillets, Sunflower oil, 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. 1700. in olio di girasole.

*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 1700 gr. in sunflower oil.*

## 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.* |
| **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* | 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 SGOCC.** *DRAINED WEIGHT* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 003956 001253 | Termo<br>Thermo | 2 pz | Strato 30x6 file<br>Layer 30x6 row | 180 | 1700 g | 1000 g |