



PRODOTTO - PRODUCT

PASTA D’ACCIUGHE 60 gr.
IN TUBETTO

ANCHOVY PASTE 60 gr. IN
TUBE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO	
Valore energetico (calorie)	155 Kcal / 649 Kj
Proteine	18,4 g
Carboidrati	0,8 g
Zuccheri	0,8 g
Grassi	8,7 g
Saturi	1,68 g
Sale	19,3 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

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET

REV.3 DEL 20/05/2025

Ingredienti:	Pasta di ACCIUGHE (<i>Engraulis Encrasicolus</i>), Olio di girasole, Sale, Aromi Naturali
Ingredients:	ANCHOVY Paste, Sunflower oil, Salt, Natural Favours

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 il prodotto viene sgocciolato, amalgamato con olio di girasole aromatizzato e macinato prima con un trita carne e poi con un mulino colloidale. Infine l’impasto ottenuto viene confezionato con macchina intubettatrice in tubetti da 60gr.

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. Subsequently the product is gutted, mixed with flavoured sunflower oil. It is minced first with a meat grinder and then with a colloidal mill. The mixture is packed by a tube filling machine in tube of 60 gr.

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	≤ 150 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

Aspetto pastoso, facilmente spalmabile e privo di grumi.Componenti ben miscelati, prive di bolle d'aria.

Doughy aspect. Easy to spread and free from lumps. Well-mixed components without air bubbles.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE
STORAGE

Si consiglia di mantenere ad una temperature pref. <14°C

It is recommended to keep at a temperature pref. <14°C

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 002007	Espositore	24 pz	Strato 21x10 file	210	60 g	60 g
	Box Expos.		Layer 21x10 row			