

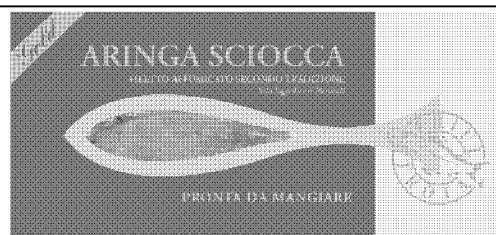
FriulTrota di Pighin s.r.l. Unipersonale Via Aonedis, 10 33038 San Daniele del Friuli (UD) www.friultrota.it	 FriulTrota	ULTIMO AGGIORNAMENTO
		07/09/2016 R03
		DOCUMENTO
		Scheda Tecnica

Aringa Sciocca

Codice articolo: 600ARF1GA

Codice EAN: 2222900

Descrizione: Filetti di aringa senza pelle, speziati ed affumicati a freddo.



Ingredienti: **Aringa** (*Clupea harengus*), sale, zucchero, spezie (ginepro, finocchio, coriandolo, curry, pepe nero) in proporzione variabile.

Allergeni: Pesce (vedi scheda allegata). **SENZA GLUTINE**

Provenienza: Pescato con reti da traino in Atlantico Nord Orientale - Mare del Nord / Mare del Nord settentrionale

Modalità di conservazione: Conservare a 0/+4°C.

Consigli per l'uso: Tagliare i filetti a piccoli tranci. Aggiungere prezzemolo, cipolla, o patate lessate, secondo i gusti, completando con un filo di olio extravergine di oliva.

Trasporto: Al riparo da sbalzi di temperatura, in mezzo isoteramico a 0/+4°C.

Modalità di conservazione domestica: Mantenere in frigorifero, consumare il prodotto entro 3 giorni dall'apertura della confezione.

Stoccaggio: A temperatura 0/+4°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Energia	791 kJ/100g 189 kcal/100g
Grassi di cui:	11,5 g/100g
Acidi grassi saturi	3,8 g/100g
Acidi grassi monoinsaturi	3,9 g/100g
Acidi grassi polinsaturi	3,8 g/100g
Carboidrati di cui:	<0,5 g/100g
Zuccheri	<0,3 g/100g
Proteine	21 g/100g
Sale	3,8 g/100g

LIMITI MICROBIOLOGICI PRODOTTO FINITO

C.B.T.:	≤500.000 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.:	assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> :	assente in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	assente
Enterobatteri:	≤500 ufc/g
a_w :	0,95
pH:	> 5,0

Numero di riconoscimento IT 540 CE
CE dello stabilimento:

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Filetti completamente privi di pelle, lisce e ripuliti di tutte le parti di possibile scarto.

Sapore: Si distingue per la delicatezza delle sue carni, dolci e delicatamente affumicate.

Peso netto: 160-240g

Shelf-life: 60 giorni (data di scadenza)

Imballaggio primario: Busta in materiale plastico impermeabile, termosaldato, applicato sottovuoto

Imballaggio secondario: Astuccio di cartoncino

FriulTrota di Pighin s.r.l. Unipersonale Via Aonedis, 10 33038 San Daniele del Friuli (UD) www.friultrota.it	 FriulTrota	ULTIMO AGGIORNAMENTO
		07/09/2016 R03
		DOCUMENTO
		Scheda Tecnica

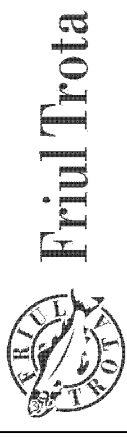
Unità di misura: kg

Pz. per confezione: 20/25

Dimensione unità: 283x129x15 mm

Dim. Pallet EUR: //

IVA: 10%



SCHEDA ALLERGENI
Aringa Sciocca
 Codice Articolo: **600ARF1GA**

ALLERGENI Allegato III bis Dir 2003/13/CE D.Lgs 114/06	SI/NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA/PRODOTTO ⁽¹⁾	INVOLONTARIA PRESENZA IN TRACCE (CONTAM. CROCIATA) ⁽²⁾	PRESENZA ALLERGENE NEL SITO PRODUTTIVO ⁽³⁾
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	NO		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	SI	Aringa	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO		NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	NO		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO		NO	NO

(1) Specificare il nome dell'ingrediente che contiene l'allergene.

(2) Indicare "SI" nel caso di possibili contaminazioni del prodotto con l'allergene.

(3) Indicare "SI" in caso di presenza dell'allergene nell'unità produttiva indipendentemente dalla sua presenza dichiarata o involontaria nel prodotto fornito.



Friul Trota

DICHIARAZIONI

Aringa Sciocca

Codice Articolo: **600ARF1GA**

ALLERGENI: Friultrota s.r.l. certifica l'osservanza alle direttive 2000/13/CE, 2003/89/CE/All.III bis) sulla dichiarazione di tutti gli ingredienti in grado di provocare allergie ed intolleranze alimentari, quali sia il loro ruolo o la loro funzione nel prodotto finito, recepite dall'ordinamento italiano da D.Lgs 109/1992 e s.m. . La Ditta Friultrota s.r.l. è impegnata nella gestione degli allergeni, dal ricevimento delle materie prime, durante le lavorazioni, fino allo stoccaggio del prodotto finito, nonché nelle operazioni di pulizia e sanificazione e mette in atto specifiche procedure interne per il controllo e la Prevenzione di possibili contaminazioni crociate, al fine di mantenere la sicurezza e la Qualità dei prodotti.

OGM: In accordo con le informazioni fornite dai propri fornitori di materie prime, Friultrota s.r.l certifica che i prodotti menzionati non consistono, non contengono e non sono ottenuti da organismi geneticamente modificati, nel rispetto delle soglie di contaminazioni accidentali definite dal Reg. (CE) n. 1829/03 e Reg. (CE) n. 1839/03, non necessitando dunque di etichettatura supplementare.

IDONEITA' IMBALLAGGI ALIMENTARI: Friultrota s.r.l certifica che gli imballaggi utilizzati per il confezionamento sono conformi al D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche, nonché al Reg. (CE) n. 1935/04 e successivi emendamenti.

ANALISI: Friultrota s.r.l è in grado di fornire, al costo e su richiesta preventiva al momento dell'ordine, analisi chimiche, microbiologiche e/o dettagliate (su richiesta specifica) del lotto ordinato.

SISTEMA AZIENDALE: L'azienda Friultrota s.r.l. applica il Piano di Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in conformità ai Reg. (CE) n. 852/2004, 853/2004 e 854/2004. Altresì gestisce la tracciabilità e la rintracciabilità in ottemperanza al Reg. (CE) n. 178/2002 e successivi emendamenti.

L'azienda Friultrota s.r.l. rammenta la responsabilità, di colui che utilizza il prodotto fornito, di verificare che l'impiego dello stesso sia consentito dalla Normativa Vigente in materia.

Le informazioni qui riportate fanno riferimento al prodotto Friultrota s.r.l. in confezione originale ed integra e rappresentano una guida massima per il rispetto delle Normative Vigenti. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto.

Le informazioni riportate su questa scheda tecnica sono fornite senza garanzia esplicita o implicita di esattezza e si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze.

*L'azienda Friultrota s.r.l. **non** si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso irresponsabile, improprio ed illegale, diretto o indiretto, del prodotto qui presentato e/o venduto.*