

SCHEMA TECNICA

Filetti di acciughe in Olio Extravergine di Oliva (agg. 15.11.2017)

Dati del prodotto e composizione

1. Denominazione del prodotto: Filetti di Acciughe in Olio Extravergine di Oliva
2. Tipologia: Semi-conserva di pesce
3. Marchio Commerciale: RESERVA.
4. Ingredienti: Acciughe (*Engraulis encrasicolus* FAO 27), Olio Extravergine Di Oliva, Sale.
5. Allergeni: **Pesce**. Non contiene soia e non contiene Glutine.
6. OMG: non contiene OGM.
7. Parassiti in generale: Assenti. - *Anisakis simplex*: Assente.
8. Conservazione: Prodotto salato immerso in olio come liquido di copertura che va conservato fresco tra +5°C e +12°C in buono stato di conservazione la durata del prodotto è 10-12 mesi a seconda del formato. Una volta aperto il prodotto consumare entro 3gg.
9. Raccomandazioni d'uso: il ridotto è adatto a tutte le età ad eccezione di persone sensibili ai prodotti allergeni indicati precedentemente. Consumare tal quale. Prodotto adatto per Celiaci privo di Glutine.
10. Dati az. LA NEF SPA, VIA EDISON 1 - OSIMO (AN) mail: qualita@lanef.it 0717276072

Dichiarazione Allergeni (REG 1169/2011)	Negli ingredienti	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali che contengono glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base d'uovo	NO	NO
Pesce e prodotti a base di Pesce	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e derivati del latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a Guscio e derivati (es. mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del brasile, pistacchio, noci macadamia, e noci australiane)	NO	NO
sedano e prodotti derivati	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati	NO	NO
semi di sesamo e derivati	NO	NO
Diossido di zolfo e solfiti (se > di 10mg/kg o 10mg/litro denominati SO2.6)	NO	NO
Lupini e derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

Caratteristiche organolettiche del prodotto.

ODORE Caratteristico delle acciughe. Assenti odori sgradevoli, fresco sempre gradevole.

COLORE Da rossastro, a bruno-rossastro, distribuito uniformemente.

SAPORE Caratteristico delle acciughe. Assenti sapori rancidi o strani.

CONSISTENZA: forte un po' elastica, non presenta segni di autolisi.

PRESENTAZIONE Filetti totalmente coperti di olio disposti in maniera regolare.

PULIZIA Senza resti di visceri, coda ne spine ventrali. Assenti corpi estranei.

OLIO Colore chiaro e trasparente. secrezione acquosa inferiore al 5% della capacità nominale della confezione.

Caratteristiche microbiologiche.

Sono permesse tolleranze a seconda della tecnica analitica utilizzata

Parametri	Valore massimo
Aerobi mesofili totali a 30°	< 10 ⁵ ufc/g
Anaerobi	< 10 ⁴ ufc/g
Enterobacteriaceae totali	< 10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	<10 ufc/ g

Caratteristiche Fisico - chimiche.

PARAMETRO	NORMA INTERNA
Umidità	≤ 56%
Cloruro	> 9%

Istamina	Raccomandabile minore di 50 ppm. Se si esaminano 9 campioni per lotto è consentito che solo 2 di essi abbiano 200 e 400 ppm. Il valore medio dei 9 campioni sarà inferiore a 200 ppm. Il valore massimo del singolo campione sarà di 200 ppm ciascuno.
Cadmio (Cd)	1'125 ppm
Mercurio (Hg)	0'50 ppm
Piombo (Pb)	0'30 ppm

Valori Nutrizionali:

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE Valori medi per 100g	
Energia	1009Kj/ 242 Kcal
Grassi	15,2 g
di cui acidi Grassi Saturi	2,4 g
Carboidrati	3,5 g
Di cui Zuccheri	0,8 g
Proteine	22.8 g
Sale	9,4 g

Controllo delle procedure:

é stato effettuato uno studio esaustivo, basato nel sistema HACCP e programmi di prerequisiti (SGIA) tenendo conto di tutte le tappe del processo produttivo per ottenere un prodotto innocuo e sicuro per il consumo umano. Questo sistema di gestione di sicurezza alimentare è controllato da imprese esterne indipendenti.

Formati disponibili.

FORMATO	DESCRIZIONE
86100 / 86101/ 86201	Lattina chiusa ermeticamente
86115	Vaschetta polipropilene chiusa ermeticamente

Peso Netto, Peso sgocciolato, scadenza.

FORMATO	P. NETTO	P. SGOCCIOLATO	SCADENZA
86100	50 g	29 g	12 MESI
86101 (14/16 FIL.)	120g	60g	12 MESI
86201 (10/12 FIL)	120g	60g	12 MESI
86115	360g	200g	10 MESI