

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Pag: 1/2 Data Emissione: 02/01/2016
	PESCE SPADA AFFUMICATO FETTE 100g	Aggiornata: 17/05/2018
		Edizione/Rev.: 2/3

GENERALITA'

Denominazione commerciale Pesce Spada affumicato fette 100g
Denominazione scientifica Xiphias Gladius
Provenienza Area Fao 51/71/81/34/41/87
Descrizione Pesce Spada sottoposto a processo di salatura e affumicatura con legno di Faggio essiccato, selezionato, depolverato, senza collanti, idrocarburi e aggreganti vari
Ingredienti Pesce Spada, sale, aromi naturali.

DATI ANALITICI

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (per 100g)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Grassi Totali	4,2 g	Escherichia Coli	< 10 ufc/1g
Di cui Saturi	1,1 g		
Carboidrati	0g	Salmonella ssp	= 0 ufc/25g
Di cui Zuccheri	0g		
Proteine	21 g	Lysteria Monocytogenes	= 0 ufc/25g (interno Stabilimento) N.B.: = < 100 ufc/25g nel prodotto commercializzato
Sale	2,8 g	Staphylococcus aureus	< 20 ufc/1g

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)		REQUISITI ORGANOLETTICI
Grassi Totali	4,2 g	Colore esterno Tendente al giallo dorato, assenza di squame e/o lische
Di cui Saturi	1,1 g	
Carboidrati	0g	Sapore Delicato, caratterizzato dall'affumicatura.
Di cui Zuccheri	0g	
Proteine	21 g	
Sale	2,8 g	
Valori Calorici	494 Kj - 118 Kcal	

Identificazione del Lotto di Produzione "Lotto" seguito dalle iniziali del prodotto, iniziale del peso, dall'anno/ggmm Es: produzione del 28 Dicembre 2017 = Lotto PS12017/2812
--

Termine Minimo di Conservazione Da consumarsi entro 60gg dalla data di confezionamento negli imballi originali perfettamente integri.

La Nef s.p.a. – Via T. Edison 1 – 60027 Osimo (AN) Tel.: 0717276042 – Fax.: 071 7201147 – P.IVA: 0147184042 info@lanef.it

Temperatura di Conservazione

0°/+4°C

ALLERGENI

Prodotto in uno stabilimento che utilizza prodotti a base di cereali contenenti **glutine**, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **latte** e **derivati del latte**, **pesce** e suoi derivati, **molluschi** e prodotti a base di molluschi.

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati (OGM) mediante applicazioni di biotecnologie.

ALLERGENI	ALLERGENI ALIMENTARI	PRESENZA DIRETTA	ASSENZA	POSSIBILE CONTAMINAZIONE SI/NO
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti derivati				SI
Uova e prodotti derivati (E1105 Lisozima da uovo)				SI
Pesce e prodotti derivati	X			
Arachidi e prodotti derivati			X	
Soia e prodotti derivati			X	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)				SI
Frutta a guscio				SI
Sedano e prodotti derivati			X	
Senape e prodotti derivati			X	
Semi di sesamo e prodotti derivati			X	
Lupini e prodotti derivati			X	
Molluschi e prodotti derivati				SI
Anidride solforosa e solfidi in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			X	

I risultati ed i valori energetici sono riportati secondo le prescrizioni contenute nel D.lgs. n. 16/02/1993 (unità di misura e valori energetici). La produzione mantiene tutto il processo produttivo sotto costante controllo mediante l'applicazione del criterio "HACCP" come da D.lgs. n. 193/07.

IMBALLI E PALLETTIZZAZIONI

Imballo Primario	Busta in plastica PA/PE per alimenti sottovuoto.
Imballo Secondario	Cartone mis. 160x254x85
Num. unità x imballo secondario Peso	6 650 g
Num. imballi secondari x strato pallet	32
Num. strati x pallet	16
Num. imballi secondari x pallet	368
Num. imballi primari x pallet	5888
Tipo Pallet	Europallet/Epal 800 mm x 1200 mm

Il Trasporto viene effettuato in regime di temperatura controllata.

La Nef s.p.a. – Via T. Edison 1 – 60027 Osimo (AN)
Tel.: 0717276042 – Fax.: 071 7201147 – P.IVA: 0147184042 info@lanef.it