

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
	PESCE SPADA AFFUMICATO FETTE 100g	Pag: 1/2 Data Emissione: 02/01/2016
		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
Dicui Saturi	1,1 g		
Carboidrati	0g	Salmonella ssp	= 0 ufc/25g
Dicui 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
Dicui Saturi	1,1 g	
Carboidrati	0g	Sapore Delicato, caratterizzato dall'affumicatura.
Dicui 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.

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, **latticini 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			SI
	Crostacei e prodotti derivati			SI
	Uova e prodotti derivati (E1105 Lisozima da uovo)			SI
	Pesce e prodotti derivati	X		
	Arachidi e prodotti derivati		X	
	Soya 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 solfiti 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.to Lgs.vo 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 Dlgs 193/07.

IMBALLI EPALLETTIZZAZIONI

Imballo Primario	Busta in plastica PA/PE per alimenti sottovuoto.
Imballo Secondario	Cartone mis. 160x254x85
Num. unità x imballo secondario	6
Peso	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.