

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

GENERALITA'

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

DATI ANALITICI

COMPOSIZIONE CHIMICA MEDIA (per 100g)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Grassi Totali	3 g	Escherichia Coli	< 10 ufc/1g
Di cui Saturi	0g		
Carboidrati	2 g	Salmonella ssp	= 0 ufc/25g
Di cui Zuccheri	0,2 g		
Proteine	30 g	Lysteria Monocytogenes	= 0 ufc/25g (interno Stabilimento) N.B.: = < 100 ufc/25g nel prodotto commercializzato
Sale	2,5 g	Staphylococcus aureus	< 20 ufc/1g

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)		REQUISITI ORGANOLETTICI
Grassi Totali	3g	Colore esterno Ciliegio scuro, assenza di squame e/o lische
Di cui Saturi	0g	
Carboidrati	2 g	Sapore Deciso, caratterizzato dall'affumicatura.
Di cui Zuccheri	0,2 g	
Proteine	30 g	
Sale	2,5g	
Valori Calorici	644,77 Kj - 154 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 T12017/2812

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 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 E PALLETTIZZAZIONI

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 pallett	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