



Rev 05 03/06/2021



Benedetto Scalia srl
Industria Ittico conserviera

SCHEMA PRODOTTO

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE PICCANTI GR.220

Marchio: SCALIA**Codice EAN 8005469930020****Peso netto g. 220****Peso sgocciolato g. 120**

	Confezionamento	Confezionamento	N° unità per	Pedana
CONFEZIONAMENTO	primario	secondario	confez.	
	Vaso vetro	vassoio	12	12 CARTONI
				14 STRATI

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE (denominazione latina *Engraulis Encrasicolus*)

Il prodotto consiste in acciughe pescate fresche, sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Le acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili (pinna, code) e sfilettate. Il prodotto viene conservato in olio di semi di girasole e confezionato in contenitori di vetro.

PROVENIENZA

Prodotto pescato prevalentemente Mar Mediterraneo Zona Fao n°37.

Atlantico centro orientale Zona Fao n°34

Atlantico Nord orientale Zona Fao n°27

Metodo di Pesca

Con reti a circuizione

INGREDIENTI

Acciughe salate 52%, Olio di semi di girasole 45%, Peperoncino 3%

MATERIE PRIME	Origine	Provenienza
Acciughe	Animale	Zona Fao 37 - Zona Fao 34 – Zona Fao 27
Olio di semi di girasole	Vegetale	Comunitaria
Sale	Marino	italiana
Peperoncino	Vegetale	NON UE

	Parametro	Valore
REQUISITI CHIMICO/FISICI	pH	5,5 ± 0,2
	Aw	< 0,78
	Istamina	< 100 ppm
	Residuo Secco	>50%
	Umidità	< 0,49 %
	NaCl	15 ± 2 %
	Piombo	<0,3 ppm
	Cadmio	<0,25 ppm
	Mercurio	<0,5 ppm

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI PER 100g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Valore energetico	952 kj -226 kcal
Grassi totali	7,2 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	19 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	21 g
Sale	13 g

	Parametri	Valori di riferimento
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica Batterica	< 40.000 ufc/g
	Coliformi totali	< 100 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Stafilococco Aureus	< 20 ufc/g
	Enterobatteriacee	< 30 ufc/g
	Spore di Clostridi s.r.	< 10 ufc/g
	Muffe	< 10 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Lysteria Monocitogenes	Assente in 25 g

Allergeni REG.CE 1169/11	Assenza tra gli ingredienti di allergeni elencati nell'allegato II del Reg. Ce 1169/2011, ne possibilità di crossing nelle fasi di produzione. Ad eccezione dell'acciuga, ingrediente primario dei nostri prodotti
-------------------------------------	--

Alimenti geneticamente Modificati Reg. CE 1829/2003	Assenza di alimenti geneticamente modificati, ne possibilità di crossing nelle fasi di produzione
--	---

DIFETTI ISPETTIVI	Valori nominali	Tolleranza
Code	Assenti	Assenti
Pinne dorsali	Assenti	Assenti
Interiora e grumi di sangue	Assenti	Assenti
Pelle	assente	5% sull'estensione del filetto
Contenitore	Integro, nessuna traccia di unto	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal sapore ed odore tipico dell'acciuga matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosato, tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. Assenza di difetti di colorazione.
CONSISTENZA	Filetti di acciughe, carnosi, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura < 15°C. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 2°C e 8°C ricoperto di olio
UNITA' DI VENDITA	Filetti di acciughe distesi in olio di semi di girasole in vasi di vetro .
SHELF LIFE	ventiquattro mesi dal confezionamento