

Filetti di Acciughe olio evo BIO 160g

Articolo	Descrizione	Marchio						
200202 FAOO 160g BIO	Filetti di acciughe all'olio evo BIO	NONNO PEPPINO BIO						
Unità di vendita								
Tipo	Vaso	Confezioni per cartone 6 vasi						
Prodotto	Filetti di acciughe all'olio di oliva	Codice EAN 80683803						
Peso Netto	160 g							
Peso Sgocciolato	88 g							
Confezione di vendita								
Tipo		Etichettatura						
Descrizione	Vaso vetro trasparente da 167 cc tipo "bontà" con chiusura e capsula tipo "TWIST - OFF" di diametro 66 mm	Descrizione Etichetta stampata su carta adesiva lucida con fondo terra/bianco.						
Descrizione vaso (mm)	Altezza 72,7 - Diametro 62,5	Nr. colori 4 colori						
Tara	120 g							
Capsula	Colore Oro diam 66 mm	Dimensione etichetta 143 x 49 (mm)						
Collo								
Tipo	Termopack	Informazioni						
Descrizione	Vassoio con FILM TERMORETRATTO	Acciughe pescate nelle coste siciliane del Mare Mediterraneo (37.1.3 - 37.2.2) con reti da circuizione.						
Materiale	TBMKE/342/B							
Dimensioni interne (mm)	220 x 145 x 70							
Dimensioni esterne (mm)	223 x 153 x 72							
Tipo/Colori di stampa	AVANA - STAMPA NERA	Lotto di produzione e scadenza impressa sul coperchio.						
Peso lordo collo	Kg 1,8							
Pallet								
Pezzi per collo	Colli per Strati	Numero Strati	Colli per Pallet	Vasi/Latte per Pallet	Altezza Collo cm	Altezza Pallet cm	Vaso/Latta Peso g	Peso Totale Pallet Kg
6	25	16	400	2.400	7,6	121,6	300	720
Ingredienti								
Acciughe (54%) <i>Engraulis Encrasicolus</i>, olio extravergine di oliva*, sale marino integrale.								
* da agricoltura biologica (45%). Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 006 Operatore Controllato D1761								
Prove di Shelf Life accelerata								
Durata massima: 18 mesi dalla produzione			Durata ottimale: 12 mesi dalla produzione					
Caratteristiche organolettiche e chimiche fisiche invariate, dopo incubazione per 25 gg a 32 °C o per 30 gg a 30 °C								
Caratteristiche organolettiche								
Aspetto:		Filetti di acciughe carnose con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa. Assenza di code, pinne dorsali, interiora e grumi di sangue. Presenza di pelle con estensione di un massimo del 5% del filetto.						
Colore:		Carne rosa-rossiccia uniforme (almeno per il 90% della superficie interna). Assenza di filetti di colorazione verdognola o eccessivamente marroni o grigi.						
Odore:		Intenso, tipico dell'acciuga matura						
Sapore:		Gusto marcato e persistente nel tempo, tipico dell'acciuga matura						
Caratteristiche chimiche fisiche e batteriologiche								
Analisi chimica					Parametri Microbiologici			
Umidità	< 50%	Pb	< 0,3 ppm	CBT	ufc/g	<	5000	
Salinità	> 14%	Cd	< 0,1 ppm	Muffe	ufc/g	<	100	
Aw	< 0,74			Lieviti	ufc/g	<	100	
Istamina	< 50 ppm			Coliformi totali	ufc/g	<	10	
Hg	< 0,5 ppm			Stafilococco aureo	ufc/g	<	10	
Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato					Listeria monocytogenes x 25 g assente			
ENERGIA	kJ 764 - kcal 182		Proteine	26,7g		Contaminanti		
GRASSI	8,4g		Sale	15,0g		Pesticidi, microtossine e metalli pesanti: entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea		
di cui Acidi Grassi Saturi	2,0g							
CARBOIDRATI	0,0g							
di cui Zuccheri	0,0g							
Condizioni di stoccaggio								
Conservare in luogo fresco e asciutto a una temperatura inferiore a 15°								