

**Amati®**

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

**PEZZETTI DI ACCIUGHE  
AMATI**

rev. 00 del 07/02/2023

|                          |                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO   | <b>PEZZETTI DI ACCIUGHE AMATI 1700g</b>                                                                                                                                                                                                    |
| MATERIA PRIMA            | Pezzettini di filetti di <b>acciughe</b>                                                                                                                                                                                                   |
| METODO DI PESCA          | Reti da circuizione                                                                                                                                                                                                                        |
| ORIGINE                  | Vedi descrizione nella tabella sottostante                                                                                                                                                                                                 |
| INGREDIENTI              | 54% Pezzetti di filetti di <b>acciughe</b> (83,5%, 16,5% sale)<br>46%Olio di semi di girasole                                                                                                                                              |
| ALLERGENI                | <b>Pesce</b>                                                                                                                                                                                                                               |
| OGM                      | Non contiene OGM secondo i Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003                                                                                                                                                                                   |
| RADIAZIONI IONIZZANTI    | Non vengono utilizzate secondo il D. Lgs. 101/2020                                                                                                                                                                                         |
| COMPOSIZIONE             | Pezzettini di filetti di <b>acciughe</b> cilene: pezzetti con polpa compatta, ma non eccessivamente turgida né molle<br><br>Olio di semi di girasole: caratteristiche dell'olio in base alle normative vigenti<br>Sale: per uso alimentare |
| TRATTAMENTO              | Maturazione enzimatica in salamoia                                                                                                                                                                                                         |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | PRODOTTO FINITO:<br>Germi mesofili aerobi totali <100000 ufc/g<br>Stafilococchi coagulasi (+) <1000 ufc/g<br>Escherichia coli <10 ufc/g<br>Salmonella spp.: assente/25 g<br>Listeria monocytogenes: assente/25 g                           |
| PARAMETRI CHIMICI        | PH < 7,0<br>NaCl: 12-18%<br>Aw: < 0,80<br>Mercurio (Hg) <0,5 mg/kg<br>Piombo (Pb) < 0,3 mg/kg<br>Cadmio (Cd) < 0,25 mg/kg<br>Istamina <200 mg/Kg                                                                                           |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE               | <p>ASPETTO CONFEZIONE: All'apertura i vasetti devono apparire totalmente ripieni di filetti e di olio Assenza di confezioni scarse di olio e chiuse in modo imperfetto</p> <p>ASPETTO PRODOTTO: Il prodotto deve essere integro, assente da residui di pelle, lisce o altro residuo di lavorazione</p> <p>COLORE: rosso rossiccio uniforme per il 90% della superficie interna, tipico del prodotto maturo Assenza di colorazione verdastra, eccessivamente marrone o totalmente grigiastre</p> <p>ODORE: ben pronunciato, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori sgradevoli</p> <p>SAPORE: Sapore gradevole sufficientemente salato. Assenza di sapori estranei</p> <p>CONSISTENZA: pezzetti con polpa compatta ma non eccessivamente turgida né molle</p> |
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)        | 2 ANNI (24 MESI)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| TERMINE MINIMO GARANTITO ALLA CONSEGNA (TMG) | 2/3 della shelf life                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| CONSERVAZIONE e TRASPORTO                    | SEMI CONSERVA - CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ETICHETTAURA                                 | Conforme alla normativa vigente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| DESTINAZIONE D'USO                           | Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei soggetti con allergie o intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso e che sono identificati in etichetta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| MODALITA' D'USO                              | Il prodotto è pronto all'uso e può essere utilizzato come ingrediente per altre preparazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| USO IMPROPRIO                                | Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero, ricoperto di olio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| IMBALLAGGI PRIMARI                           | Idonei al contatto con gli alimenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Codice interno | Codice EAN ETICHETTA                                  | Codice EAN CARTONE          | Peso netto (g) | Peso sgocc (g)                 | Formato         | Imballo primario                                                                                                          | Imballo secondario                                                                                              | Pallets                               |
|----------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------|--------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| AFI1700PZ      | 8004320000469                                         | (01)8004320000469           | 1700           | 935                            | 1700g           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaso vetro standard.</li> <li>Capsula T 110</li> <li>• Vaso da 1700 g</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cartone da 6 vasi</li> <li>• Peso della confezione: 10,6 Kg</li> </ul> | 9 CARTONI<br>X 6 FILE= 54<br>CONF/PLT |
| Origine        | valori nutrizionali per 100 g di prodotto sgocciolato | Valore energetico (kJ/kcal) | Grassi (g)     | Di cui acidi grassi saturi (g) | Carboidrati (g) | Di cui zuccheri (g)                                                                                                       | Proteine (g)                                                                                                    | Sale (g)                              |

|                                                           |         |      |     |   |   |      |       |
|-----------------------------------------------------------|---------|------|-----|---|---|------|-------|
| PERU' - P269-PAR-IVPI<br>( <i>Engraulis ringens</i> )     | 941/227 | 14   | 2,4 | 0 | 0 | 24   | 13,7  |
| ALBANIA - AL57<br>( <i>Engraulis encrasicolus</i> )       | 940/225 | 13   | 1,9 | 0 | 0 | 27   | 15    |
| ITALIA - IT D8775 CE<br>( <i>Engraulis encrasicolus</i> ) | 970/232 | 12,8 | 2,0 | 0 | 0 | 28,9 | 14,28 |





||