

	SCHEDA TECNICA	Versione: 00
	Filetti di Sgombro Maremì 1730g all'olio d'oliva	Data: 15/05/2014
		Pag: 1/1
	SGO17301005	

Ingredienti	sgombro , olio d'oliva, sale
Pesce	Filetti di sgombro
Olio	olio oliva classificato ai sensi del regolamento CEE 2568/91
Sale	cloruro di sodio in salamoia satura

ANALISI CHIMICA:

pH	da 5.6 a 6.2
Mercurio	≤ 0.5 ppm (mg/kg)
Piombo	≤ 0.3 ppm
Cadmio	≤ 0.05 ppm
Istamina	< a 100 ppm (mg/kg)
Radioattività	conforme al Reg CEE/UE n. 3594 del 22/12/1987
Tenore in sale	≤ 2%

ANALISI MICROBIOLOGICA:

Stabilità Mesofili 37°C / 7 giorni	Delta pH < 0.5
Stabilità Termofili 55°C / 7 giorni	Delta pH < 0.5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Sapore	caratteristico
Colore	caratteristico, assenza di pezzi di pelle, di squame o lische
Consistenza	compatta

ALTRE SPECIFICHE:

Provenienza	Spagna
N° stabilimento di produzione	ES 12,0012621/H CE
Peso netto	1730g
Peso sgocciolato	1350g
Confezione	barattolo in banda stagnata preverniciata
Conservazione	Stabilizzato in autoclave mediante trattamento termico
Shelf - life	5 anni
Codice EAN 13 UDV	8001868005338
Codice ITF 14 cartone	18001868005335
N° UDV per cartone:	6
N° cartoni per bancale	50
Dimensioni cartoni	455x160x230 mm
Cartoni per strato	5
Strati per bancale	11
Temp. di magazzino e trasp.	temperatura ambiente

VALORI NUTRIZIONALI:

Valore	U.M.	Valori per 100 g di prodotto sgocciolato	Valori per 100g di prodotto intero
Energia	kJ	791	1346
Energia	kcal	190	326
Grassi	g	13,8	30,4
di cui acidi grassi saturi	g	3	5,54
Carboidrati	g	0	0
di cui zuccheri	g	0	0
Fibre	g	0	0
Proteine	g	16,5	13
Sale	g	2	2