

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	450125C
Descrizione <i>Item</i>	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 4x6 BIS (2X160g)
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Tonno all'olio di oliva <i>Tuna fish in olive oil</i>



Marchio commerciale
Brand

Responsabile commerciale
Food business operator

Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

Numero di riconoscimento stabilimento di produzione
Approval number production plant

CO 0023-92 PP

Origine
Origin

Colombia
Columbia



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Thunnus albacares
Metodo di cattura <i>Fishing methods</i>	Reti a circuizione - "Senza rischi per i delfini" <i>Purse seine - "Dolphin safe"</i>
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Oceano Pacifico zona FAO 87 <i>Pacific Ocean FAO area 87</i>
Destinazione d'uso <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione <i>Presentation</i>	Porzione di muscolo di pesce tagliato trasversalmente posto in uno specifico contenitore chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatura. <i>muscle slices of fish cut transversely and placed in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium</i>
Colore <i>Colour</i>	Roseo uniforme, privo di colori anomali. Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino. <i>The flesh is evenly pink coloured and free of unusual colours</i> <i>The covering medium (olive oil) is a clear and bright straw-yellow</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto con assenza di parti che presentino il difetto della carne honey-comb <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact with no parts that present honey-combing</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti **Tonno**, olio di oliva, sale.
Ingredients **Tuna fish**, olive oil, salt

Allergeni Pesce
Allergens Fish

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto sgocciolato / for 100g of drained product
Valore energetico / Energy value	186 kcal/778 kJ
Grassi / Fats	10 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	1,5 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	-
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	24 g
Sale / Salt	1,5 g

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina < 100 mg/kg
Histamine

Parametri microbiologici Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

Microbiological characteristic *The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and microorganisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.*

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione Temperatura ambiente.
Storage conditions *Room temperature*

Termine minimo di conservazione Cinque anni.
Date of minimum durability *Five years*

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità 2x160g
Quantity

Peso sgocciolato 2x104g
Drained weight

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.

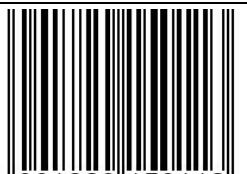
Traciability *Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.*

Imballaggio primario / Packaging primary


Tipologia imballo Contenitore cilindrico in acciaio tre pezzi con apertura facilitata.
Packaging *Metal can (steel) three pieces with easy opening*

Note imballo primario Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.
Notes *The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law*

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Multipack	Bis 2x160g	170x85xh40 (mm)		 8 001820 150113 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Sottoimballo / Wrapper	6 bis (2x160)	256x170xh80 (mm)		 8 001820 750115 >
Cassa / Box	4x6 bis (2x160)	350x265xh160 (mm)	10 kg	-

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	54	9	6	1200x800xh1100 (mm)	