

TRANCIO DI TONNO A PINNE GIALLE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 1 di 2
Data: 14/02/23

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	TRANCIO DI TONNO A PINNE GIALLE	
Descrizione:	Trancio di tonno a pinne gialle trasformato decongelato	
Peso netto:	140 g (p.m.g)	
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione;	
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni – alle condizioni di conservazioni sopraindicate. Una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.	
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura.	
INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Tonno a pinne gialle (≥ 95%), acqua, sale, antiossidanti: E331, E301, correttore di acidità: E500, aroma naturale.	Thunnus albacares	Pescato in Oceano Pacifico Occidentale centrale (FAO 71) o Oceano Pacifico Orientale centrale (FAO 77), con reti da circuizione o reti da raccolta o lenze a mano o ami e palangari
Allergeni:	Pesce	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI

Tipo di confezione:	Descrizione imballo
	Vassoio nero termofilmato skin
Confezioni per cartone	4
Numero cartoni per strato	9
Numero strati per pallet	12
Cartoni per bancale	108

CODIFICAZIONE

Codice EAN confezione	8055519290437
Codice EAN cartone:	08055519291441
Codice articolo interno:	1200

TRANCIO DI TONNO A PINNE GIALLE

Mod STP
(rev. 0)
Pagina 2 di 2
Data: 14/02/23

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	82 Kcal
	350 Kj
Grassi	0,11 g
di cui saturi	0.03 g
Carboidrati	<1 g
di cui zuccheri	<0,1 g
Proteine	19,9 g
Sale	1,0 g

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	$\leq 10^6$	UFC/g
Escherichia coli	≤ 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 10	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤ 100	UFC/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene - Stabilimento autorizzato CE: IT F3Y21 CE - Certificazione IFS International Food Standard Vs. 7
---	--