

TRIS DI FILETTI DI TONNO A PINNE GIALLE, SALMONE E PESCE SPADA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2
Data: 07/09/22

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	TRIS DI FILETTI DI TONNO A PINNE GIALLE, SALMONE E PESCE SPADA
Descrizione:	Tris di tranci di tonno a pinne gialle trasformato, salmone, pesce spada. Prodotto decongelato.
Peso netto:	345g
Condizioni di conservazione:	tra 0 e +4 °C: entro la data indicata sulla confezione; una volta aperta la confezione, consumare entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	8 giorni dalla data di confezionamento.
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Nonostante una lavorazione accurata può contenere lische.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Tonno a pinne gialle (≥95%), acqua, sale, antiossidanti: E331, E301, correttore di acidità: E500, aroma naturale.	<i>Thunnus albacares</i>	Pescato in Oceano Pacifico Occidentale centrale (FAO 71) con lenze a mano o ami e palangari
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Allevato in Norvegia
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Pescato in oceano: Atlantico nord orientale, sud-occidentale, sud-orientale, occidentale centrale, orientale centrale (FAO 27- 31 – 34 - 41 – 47); Indiano occidentale, orientale (FAO 51 – 57); Pacifico centro orientale, sud- occidentale, sud-orientale (FAO 77 - 81 – 87); con ami o palangari
Allergeni:	Pesce. Può contenere tracce di molluschi, crostacei, glutine e solfiti.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

DATI LOGISTICI	
Tipo di confezione:	Descrizione imballo Confezionato in Darfresh (skin) con film inferiore termoformato e film superiore di copertura
Confezioni per cartone	6
Numero cartoni per strato	6
Numero strati per pallet	17
Cartoni per bancale	102

CODIFICAZIONE	
Codice EAN confezione	8055519290628
Codice EAN cartone:	08055519291632
Codice articolo interno:	1202

TRIS DI FILETTI DI TONNO A PINNE GIALLE, SALMONE E PESCE SPADA

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2
Data: 07/09/22

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

	TONNO PINNA GIALLA	SALMONE	PESCE SPADA
ENERGIA	82 kcal	191 kcal	108 kcal
	350 kJ	797 kJ	448 kJ
Grassi	0,11 g	12,6 g	4,3 g
di cui saturi	0,03g	2,9 g	1,15 g
Carboidrati	< 1,0 g	0,0 g	0,0 g
di cui zuccheri	< 0,1 g	0,0 g	0,0 g
Proteine	19,9 g	19,5 g	17,0 g
Sale	1,0 g	0,10 g	< 0,1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Determinazione	Limiti	Unità di misura
Carica microbica mesofila	≤ 10.000.000	UFC/g
Escherichia coli	≤ 10	UFC/g
Stafilococchi aurei	≤ 10	UFC/g
Salmonella spp.	Assenti in 25g	
Listeria monocytogenes	≤100	UFC/g
Istamina	<20	mg/kg
Hg	<1	ppm
Cd	<0,1	ppm
Pb	<0,3	ppm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico degli ingredienti, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico dei tre tranci, assenza di sbriciolature e di difettosità evidenti e gravi
COLORE	Caratteristico per i tre tranci presenti, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	Caratteristica, soda e compatta

CERTIFICAZIONI

Certificazioni e adeguamento legislativo	<ul style="list-style-type: none"> 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
---	--