

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 05 del 25/11/2022	 pag. 1 di 3
Codice Articolo n°337	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	

PRODOTTO E COMMERCIALIZZATO DA:		Balistreri Girolamo & C. S.n.c. IT 454 CE Via Cotogni, 64 Aspra- Bagheria (PA) 90011 Tel. +39 091 955 612 - Fax. +39 091 955511 e-mail: balistrerisnc@balistrerigirolamo.it Part. IVA 04731610822	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA		Filetti di Acciughe in Olio di Oliva 250 g MSC Marchio: Vaticano	
DESCRIZIONE CONFEZIONE		Filetti di Acciughe distesi in vaso ermetico di vetro ricoperti d'Olio di Oliva	
ETICHETTATURA		Conforme al Reg. CE 1169/2011 e ss.mm.	
LOTTO E TMC	Vedere etichetta	Esempio Codifica Lotto	Caratteri alfanumerici con TMC (ZP ANN S L GG MM AAAA)
DESTINAZIONE D'USO		Nessuna limitazione al consumo, idoneo all'alimentazione di adulti, anziani, bambini, con una limitazione per categorie a rischio ipertesi e/o allergici ai prodotti ittici.	

SPECIE ITTICA (Nome Scientifico)	Acciughe (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
METODO DI PRODUZIONE: ZONA DI CATTURA, ATTREZZI DA PESCA USATI	Pescate nell'Atlantico Nord Orientale sottozona FAO 27 VIIIc Golfo di Biscaglia Meridionale (Mar Cantabrico), con reti di circuizione. Certificati MSC.
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia
INGREDIENTI	52% Filetti di Acciughe Salate (Acciughe 85% e Sale 15%), 48% Olio di Oliva
OGM (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto "Filetti di Acciughe in Olio di Oliva" non viene preparato con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.
ALLERGENI (secondo Direttiva 2003/89/CE Allegato III bis e successive modifiche)	Acciughe (PESCE)
DESCRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	Filetti di Acciughe Salate: filetti interi con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lisce o altri corpi estranei.
	Olio di Oliva: conforme alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti.
	Sale: di origine marina

MODALITA' DI CONSERVAZIONE		
Termine Minimo di Conservazione	T°C di conservazione	Modalità di Conservazione dopo l'apertura della confezione
TMC 18 Mesi	Semi conserva - Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore, e ad una temperatura preferibilmente non superiore a 20°C.	Dopo l'apertura conservare in frigorifero ben coperto d'olio e consumare entro pochi giorni dall'apertura.

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 05 del 25/11/2022	 pag. 2 di 3
Codice Articolo n°337	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Parametro	Valori Medi	Tolleranze	Parametro	Valori medi per 100g di Prodotto Sgocciolato	Tolleranze
pH	5,50	+/-0,50	Energia	1047 Kj 251 Kcal	-
Aw	0,75	+/-0,05	Grassi Totali	15,8 g	+/- 20%
Istamina	≤ 50 mg/kg	-	di cui Ac. Grassi Saturi	2,71 g	+/- 0,8 g
Corpi Metallici	Assenti		Carboidrati	1,6 g	+/- 2 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			di cui Zuccheri	0,13 g	+/- 2 g
Parametro	Valore limite		Proteine	25,6 g	+/- 20%
Clostridi Solfito Riduttori	<10 UFC/g		Sale	11,8 g	+/- 20%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO:	All'apertura la confezione risulta completamente ripiena di filetti di acciughe distesi, all'interno del vaso ermetico in vetro, ricoperti dall'olio di oliva.
COLORE:	Bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione.
ODORE:	Intenso tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.
SAPORE:	Gradevole, tipica dell'acciuga con sufficienti note di salato.
CONSISTENZA:	Tipica del prodotto adeguatamente maturo, non eccessivamente turgida o flaccida.

Firma Ufficio Qualità: *Silvia Sciarrone*

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 05 del 25/11/2022	 pag. 3 di 3
Codice Articolo n°337	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO	Vaso ermetico con chiusura in vetro e con guarnizione in gomma rossa. Il materiale, di cui sono internamente costituiti, è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
---	---

Codice Articolo	Tipo di Materiale (Contenitore Primario)	Olio	Peso Olio di Oliva	Peso Netto	Peso Prodotto Sgocciolato	Tara	Peso Lordo
337	Vaso in Vetro	Olio di Oliva	120 g	250 g	130 g	330 g	580 g

Vaso Vuoto		
Peso	Diametro	Altezza
330 g	75 mm	80 mm

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO SECONDARIO

Scatola in cartone		
Lato	Lato	Altezza
190 mm	265 mm	85 mm

CARATTERISTICHE PEDANA

EAN-13	ITF-14	Pallet	Tipo Confezione	Confezione da	Peso Confezioni
8009867000187	18009867006438	Europallet 120 x 80 cm 15/20 Kg circa	Confezione cartone + Film Termoretraibile	1 x 6	3,7 Kg

Confezioni x Strato	Strati x Pedana	Totali Confezioni	Totali vasi x Pedana	Peso Complessivo Pedana	Altezza Pedana
N° 16	N° 10	N° 160	N° 960	612 Kg	100 cm

Aspra, 20/02/2025

Firma Responsabile Packaging: *Antonino Chiello*