

UOVA DI PESCE SPADA IN OLIO D'OLIVA 210G

Ingredienti	Uova di pesce spada (54%), olio d'oliva (45%), sale marino, alloro.	
Bollino CEE	IT 1165 CE	
Puo' contenere tracce di	Molluschi, pesce.	
Caratteristiche fisiche	Sterilizzato a 121 °C.	
Caratteristiche chimiche	Piombo, Cadmio e Mercurio in conformità al Reg CE 1881/06	
Caratteristiche microbiche	Carica batterica totale < 5 x 10 ³ ufc / g Lieviti e muffe < 10 ³ ufc / g Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti Escherichia coli < 10 ³ ufc / g Listeria monocitogenes: assente Salmonella: assente su 25 g di prodotto	
Shelf life	4 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
Caratteristiche	Prodotto artigianalmente, lavorato a mano	
Conservazione	In luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e raggi solari diretti. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro pochi giorni.	
Usi	Come condimento per primi piatti, secondi piatti, accostato con insalate, patate lesse, ecc	
Conformità	Il prodotto e' conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti; In azienda si è sviluppato un piano d'analisi volto a verificare la conformità dei prodotti al Reg. CE 1881/06 e successive modifiche.	
Packaging	Vaso di vetro da 246 ml, capsula twist – off 70 Materiali idonei al contatto con gli alimenti	
Formati	210 g	
Codice EAN	8010110992081	
Dati logistici	<i>N° confezioni per collo</i>	12
	<i>Misura pedana</i>	Pedana Epal: 80 x 120 cm
	<i>Peso pedana (kg)</i>	950 circa
	<i>N° strati / pedana</i>	16
	<i>N° colli / strato</i>	10
	<i>N° confezioni / pedana</i>	1920

Informazioni nutrizionali	
Valori medi per 100 g	g
Energia Kcal- Kj	413-1706
Proteine	13,7
Carboidrati	1,68
Di cui zuccheri	1,68
Grassi	39
Di cui acidi grassi saturi	6,81
Sale	0,73



Rev. 01
del 01/03/16

Scheda tecnica prodotto

SWORDFISH ROE IN OLIVE OIL 210G

Ingredients	Swordfish roe (54%), olive oil (45%), sea salt, bay leaf.	
EC stamp	IT 1165 EC	
It may contain traces of	Shellfish, fish.	
Physical properties	Sterilised at 121°C.	
Chemical properties	Lead, Cadmium and Mercury in accordance with Reg EC 1881/06	
Microbial properties	Total bacterial count <math><5 \times 10^3 \text{ cfu/g}</math> Yeast and mould <math><10^3 \text{ cfu / g}</math> Anaerobic clostridia sulphite reducer: absent Escherichia coli <math><10^3 \text{ cfu / g}</math> Listeria monocytogenes: absent Salmonella: absent on 25g of product	
Shelf life	4 YEARS FROM THE PRODUCTION DATE	
Features	Artisanally produced, handmade	
Storage	In a cool, dry place away from heat sources and direct sunlight. Once opened, keep refrigerated and use within a few days.	
Uses	As a condiment for first courses, second courses, accompanied by salads, boiled potatoes, etc.	
Compliance	The product complies with Italian and European legislation (implementation of EC Reg 178/02 and EC Reg 852/04) concerning product hygiene; in the company we have developed a testing plan to ensure that the products conform to EC Reg. 1881/06 and any future amendments.	
Packaging	246ml glass jar, twist-off capsule 70 Suitable materials for contact with food	
Formats	210 g	
EAN code	8010110992081	
Logistic information	<i>No. of jars per package</i>	12
	<i>Pallet size</i>	Epal pallet: 80 x 120 cm
	<i>Pallet Weight (kg)</i>	about 950
	<i>No. layers/pallet</i>	16
	<i>No. packages/layer</i>	10
	<i>No. jars/pallet</i>	1920