

## TARANTELLO DI TONNO ROSSO

|                                   |   |                          |
|-----------------------------------|---|--------------------------|
| <b>Ingredienti</b>                | <b>Tarantello di tonno rosso (Thunnus Thynnus) 70%</b> , olio di oliva (29%), sale marino.  |                          |
| <b>Bollino CEE</b>                | IT 1165 CE  |                          |
| <b>Puo' contenere tracce di</b>   | Molluschi   |                          |
| <b>Caratteristiche fisiche</b>    | Sterilizzato a 121 °C.  |                          |
| <b>Caratteristiche chimiche</b>   | Piombo, Cadmio e Mercurio in conformità al Reg CE 1881/06<br>Istamina in conformità al reg. CE 2073/05  |                          |
| <b>Caratteristiche microbiche</b> | Carica batterica totale < 5 x 10 <sup>3</sup> ufc / g<br>Lieviti e muffe < 10 <sup>3</sup> ufc / g<br>Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti<br>Escherichia coli < 10 <sup>3</sup> ufc / g<br>Listeria monocitogenes: assente<br>Salmonella: assente su 25 g di prodotto         |                          |
| <b>Shelf life</b>                 | 4 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE   |                          |
| <b>Caratteristiche</b>            | Prodotto artigianalmente, lavorato a mano   |                          |
| <b>Conservazione</b>              | 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 4 giorni.   |                          |
| <b>Usi</b>                        | Come secondo freddo, accostato con insalate, patate lesse, ecc  |                          |
| <b>Conformità</b>                 | 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. |                          |
| <b>Packaging</b>                  | Vaso di vetro da 246 ml, capsula twist – off 70.<br>Materiali idonei al contatto con gli alimenti   |                          |
| <b>Formati</b>                    | 220 G   |                          |
| <b>Codice EAN</b>                 | <b>8010110762004</b>  |                          |
| <b>Dati logistici</b>             | <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                     |

| <b>Informazioni nutrizionali</b> |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| <b>Valori medi per 100 g</b>     | <b>g</b>        |
| <b>Energia Kj-Kcal</b>           | <b>1471-355</b> |
| <b>Grassi</b>                    | <b>25,5</b>     |
| <b>Di cui grassi saturi</b>      | <b>5,6</b>      |
| <b>Carboidrati</b>               | <b>0,2</b>      |
| <b>Di cui zuccheri</b>           | <b>0</b>        |
| <b>Fibre</b>                     | <b>0</b>        |
| <b>Proteine</b>                  | <b>24,1</b>     |
| <b>Sale</b>                      | <b>0,9</b>      |

## RED TUNA TARANTELLO

|                                 |  |                          |
|---------------------------------|--|--------------------------|
| <b>Ingredients</b>              | <b>Red tuna tarantello (Thunnus Thynnus) 70%, Olive oil (29%), sea salt.</b>   |                          |
| <b>EC stamp</b>                 | IT 1165 EC   |                          |
| <b>It may contain traces of</b> | Shellfish  |                          |
| <b>Physical properties</b>      | Sterilised at 121°C.   |                          |
| <b>Chemical properties</b>      | Lead, Cadmium and Mercury in accordance with Reg EC 1881/06<br>Histamine in accordance with EC reg. 2073/05  |                          |
| <b>Microbial properties</b>     | Total bacterial count <math>< 5 \times 10^3 \text{ cfu/g}</math><br>Yeast and mould <math>< 10^3 \text{ cfu / g}</math><br>Anaerobic clostridia sulphite reducer: absent<br>Escherichia coli <math>< 10^3 \text{ cfu / g}</math><br>Listeria monocytogenes: absent<br>Salmonella: absent on 25g of product |                          |
| <b>Shelf life</b>               | 4 YEARS FROM THE PRODUCTION DATE   |                          |
| <b>Features</b>                 | Artisanally produced, handmade   |                          |
| <b>Storage</b>                  | In a cool, dry place away from heat sources and direct sunlight. Once opened, keep refrigerated and use within 4 days.   |                          |
| <b>Uses</b>                     | As a main dish, serve it cold, with salad, boiled potatoes, etc.   |                          |
| <b>Compliance</b>               | 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.                               |                          |
| <b>Packaging</b>                | 246ml glass jar, twist-off capsule 70.<br>Suitable materials for contact with food   |                          |
| <b>Formats</b>                  | 220 G  |                          |
| <b>EAN code</b>                 | <b>8010110762004</b>   |                          |
| <b>Logistic information</b>     | <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                     |



1854

**-CAMPISI-**

SAPORI DELLA TERRA E DEL MARE DI SICILIA

Rev. 01  
del 01/03/18

Scheda tecnica prodotto