

FILETTI DI PESCE SPADA IN OLIO D'OLIVA

Ingredienti	Pesce spada (70%), olio d'oliva (29%), sale marino.	
Bollino CEE	IT 1165 CE	
Puo' contenere tracce di	molluschi	
Caratteristiche fisiche	pH > 4,4. 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 4 giorni.	
Usi	Come secondo freddo, 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	220 G	
Codice EAN	8010110761687	
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	383-1583
Proteine	13
Carboidrati	0,7
Di cui zuccheri	0,7
Grassi	36,5
Di cui acidi grassi saturi	5,6
Sale	0,9



Rev. 01
del 01/03/16

Scheda tecnica prodotto

SWORDFISH FILLETS IN OLIVE OIL

Ingredients	Swordfish (70%), olive oil (29%), sea salt.	
EC stamp	IT 1165 EC	
It may contain traces of	shellfish	
Physical properties	pH> 4.4. 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 4 days.	
Uses	As a main dish, serve it cold, with salad, 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	220 G	
EAN code	8010110761687	
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