

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
TONNO IN OLIO DI GIRASOLE RO-1730	
Marca: RIBEIRA	Código EAN: 8429583002805

INFORMAZIONI DEL FORNITORE	
Proveedor: FRINSA DEL NOROESTE, S.A.	Número RSI: 12.06648/C Número CEE: ES 12.06648/C CE

INDIRIZZO DEL FORNITORE	
<p>Ufficio commerciale: Frinsa Italia Srl Via Meuccio Ruini 74/ 42124 Reggio Emilia Italia</p> <p>Tel.: 00 39 0522 1520006 Fax: 00 39 0522 1602183</p> <p>Amministratore delegato: Jorge Carregal</p> <p>Direttore generale: Fabio Pollastri fabio.pollastri@grupofrinisa.com</p> <p>Direttore amministrativo: Salvatore Schito salvatore.schito@grupofrinisa.com</p>	<p>Indirizzo dello stabilimento: Fornitore autorizzato per esportare in UE. Importato da: Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-</p> <p>o Prodotto in Spagna:</p> <p>Frinsa del Noroeste, S.A. Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29 Polígono Industrial de Xarás 15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-</p> <p>Tel.: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04</p> <p>Direttore operativo: Isauro Tesouro Franqueira isauro.tesouro@grupofrinisa.com</p> <p>Direttore di produzione: Antonio Sanjosé Carnota antonio.sanjose@grupofrinisa.com</p> <p>Direttore qualità: Antonio Martínez Ecurís tono.martinez@grupofrinisa.com calidad@grupofrinisa.com</p> <p>Responsabile tecnico: Ana González Lorenzo ana.gonzalez@grupofrinisa.com</p>

<p>APPROVATO Data e firma 10/10/2017 A.González</p>	<p>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
--	--

CERTIFICAZIONI: IFS v.6 (Higher level), BRC v.7 (Grade A+), ISO 9001:2008, ISO 14001:2004; Dolphin Safe (<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/DolphinSafeCanners.html>)

INGREDIENTI	DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Tonno , olio di girasole, sale	Da consumarsi preferibilmente entro: 5 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr. di prodotto sgocciolato)

Valore energético:	798 kJ / 191 kcal	Fibre : 0 g
Grassi totali:	10 g	Proteíne: 25.2 g
Di cui saturi	1.5 g	Sale: 1.5 g
Carboidrati totali:	0 g	
Di cui zuccheri:	0 g	

MISURE E FORMATI

RO-1730, latta anónima etichettata
Peso Netto: 1730 g e
Peso Sgocciolato: 1250 g

ANALISI MATERIE PRIME

CARATTERISTICHE FISICHE

TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO Temperatura al ricevimento	-15°C (-9°C)	Termometro a resistenza	I	Per carico
OLIO DI GIRASOLE: Torbidezza	Limpido, trasparente, senza acqua ne' materiali solidi.	Visivo	I	Per carico
SALE: Assenza di corpi estranei	Assenza	Filtro	I	Per carico

APPROVATO

Data e firma
10/10/2017
A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO: Istamina Cloruri	< 50 ppm (meno di 100 ppm) 0.8% (< 2%)	TLC / HPLC Salinometro / Mohr Spettroscopia di assorbimento atomico	I I E	9 campioni per lotto Campioni multipli per lotto. 1 volta ogni 3 mesi
Mercurio OLIO DI GIRASOLE:	0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)		E	1 volta ogni 3 mesi
Acidità	≤ 0,1 (< 0,2)	Valutazione	E	1 volta ogni 3 mesi
Benzo [a] pirene	≤ 1 ppb (< 2 ppb)	HPLC	E	1 volta ogni 3 mesi
Impurità	≤ 0,05%	Petroletere	I	Per cisterna
Umidità	≤ 0,1%	Disseccamento in stufa	I	Per cisterna
Freddo	Negativo	Congelatore	I	Per cisterna
Saponificazione	189 – 195	Etere etilico	I I	Per cisterna Per cisterna
SALE: Metalli pesanti:				
Hg	≤ 0,1 ppm	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	Per lotto
Cu	≤ 2 ppm			
Agua	≤ 5%	Perdita di massa	E	Per lotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Mesofili	10 ⁶ UFC/g	NMP	E	Se sospetti
Coliformi fecali	10 UFC / g	NMP	E	Se sospetti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (colore, aspetto, consistenza, odore, sapore)				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO : Aspetto Esterno Colore Odore	Corpo intero, senza rachiate. Grigiastro Caratteristico del pesce fresco	Organolettico	I	Per carico
OLIO: Sapore Odore Colore	Dolce e piacevole Inodore Trasparente.	Organoléttico	I	Per carico

APPROVATO Data e firma 10/10/2017 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

SALE: Colore	Caratteristico bianco, aspetto limpido	Organolético	I	Per carico
-----------------	--	--------------	---	------------

OGM E ALLERGENI	
OGM	ALLERGENI *
Assenza	Pesce

* Indicato secondo quanto stabilito nella direttiva 2000/13/CE

% FORMULAZIONE

INGREDIENTI	PERCENTUALE	FORNITORI E ORIGINE
TONNO (<i>Katsuwonus pelamis / Thunnus sp</i>)	72,2 %	
OLIO DI GIRASOLE	26,3 %	
SALE	1,5 %	

ANALISI PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE FISICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
CONTROLLO CONTENUTO EFFETTIVO PER LATTA Peso netto: Peso sgocciolato:	1730 g e 1250 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	1730 g e 1250 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 10/10/2017 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Istamina	< 50 ppm (<100 ppm)	TLC / HPLC	I	9 campioni per lotto
Cloruri	1,5% (+/- 1)	Salinómetro / Mohr	I	Per lotto.
% briciole	< 18 %	Secondo la legge		Per lotto
Metalli pesanti:				
Pb	<0,3 ppm	Spettroscopia di	E	Secondo programmi
Cd	<0,1 ppm	assorbimento atomico	E	di campionatura
Hg	<1 ppm		E	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
CONTROLLO STERILIZZAZIONE				
Mesofili	Assenza UFC / g	Incubazione a 37 °C: 7 giorni	I	Per ogni sterilizzatore
Termofili	Assenza UFC / g	Incubazione a 55°C: 7 giorni	I	Per ogni sterilizzatore
Testimone di incubazione	Assenza UFC / g	Mantenimento a temperature ambiente: 7 giorni	I	Per ogni sterilizzatore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Colore, aspetto, consistenza, odore e sapore)				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Colore, aspetto, consistenza, odore, sapore				
Aspetto	Pastiglia di tonno, composta di varie porzioni di muscolo di tonno, ricoperto di olio di girasole, senza venature né tracce di ematomi, squame o spine.	Organolettica	I	Per lotto
Odore e sapore	Tipico della specie e liquid di governo senza odori nè odori strani..	Organolettica	I	Per lotto
Colore	Tipico della specie	Organolettica	I	Per lotto
Consistenza	Compatta e consistente però morbida al palato	Organolettica	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 10/10/2017 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---