

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TONNO PINNE GIALLE IN OLIO DI OLIVA RO-1730/1300 g

Marca: RIBEIRA

Código EAN: 8429583001419

INFORMAZIONI DEL FORNITORE

Proveedor: FRINSA DEL NOROESTE, S.A.

Número RSI: 12.06648/C

Número CEE: ES 12.06648/C CE

INDIRIZZO DEL FORNITORE

Ufficio commerciale:

Frinsa Italia Srl
Via Meuccio Ruini 74/
42124 Reggio Emilia
Italia

Tel.: 00 39 0522 1520006

Fax: 00 39 0522 1602183

Amministratore delegato: Jorge Carregal

Direttore generale: Fabio Pollastri

fabio.pollastri@grupofrinse.com

Direttore amministrativo: Salvatore Schito

salvatore.schito@grupofrinse.com

Indirizzo dello stabilimento:

Frinsa del Noroeste, S.A.
Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29
Polígono Industrial de Xarás
15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-

Tel.: 00 34 981 83 50 05

Fax: 00 34 981 83 50 04

Direttore operativo: Isauro Tesouro Franqueira

isauro.tesouro@grupofrinse.com

Direttore di produzione: Antonio Sanjosé Carnota

antonio.sanjose@grupofrinse.com

Direttore qualità: Antonio Martínez Escurís

tono.martinez@grupofrinse.com

calidad@grupofrinse.com

Responsabile tecnico: Ana González Lorenzo

ana.gonzalez@grupofrinse.com

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

Tonno pinne gialle, olio di oliva, sale

DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro: 5 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

APPROVATO

Data e firma

06/10/2016

A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto sgocciolato)		
Valore energético:	720 kJ / 172 kcal	Fibre : 0 g
Grassi totali:	7.5 g	Proteína: 26 g
Di cui saturi	1.1 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: 1300 g

ANALISI MATERIE PRIME

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO PINNE GIALLE:				
Istamina	< 50 ppm (meno di 100 ppm)	TLC / HPLC	I	9 campioni per lotto
Cloruri	1,5% (< 2,8%)	Salinometro / Mohr	I	Campioni multipli per lotto.
Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	1 volta ogni 3 mesi

APPROVATO Data e firma 06/10/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

OLIO DI OLIVA:				
Acidità	$\leq 0,1$ ($< 0,2$)	Valutazione	E	1 volta ogni 3 mesi
Benzo [a] pirene	≤ 1 ppb (< 2 ppb)	HPLC	E	1 volta ogni 3 mesi
Impurità	$\leq 0,05\%$	Petroletere	I	Per cisterna
Umidità	$\leq 0,1\%$	Disseccamento in stufa	I	Per cisterna
Colore	≤ 25	ABT	I	Per cisterna
Freddo	Negativo	Congelatore	I	Per cisterna
Saponificazione	189 – 195	Etere etilico	I	Per cisterna
SALE:				
Metalli pesanti:				
Hg	$\leq 0,1$ ppm	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	Per lotto
Cu	≤ 2 ppm			
Acqua	$\leq 5\%$			
		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 PINNE GIALLE: 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
SALE: Colore	Caratteristico bianco, aspetto limpido	Organoléttico	I	Per carico

APPROVATO

Data e firma
06/10/2016
A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

OGM E ALLERGENI	
OGM	ALLERGENI *
Assenza	Pesce

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

% FORMULAZIONE

INGREDIENTI	PERCENTUALE	FORNITORI E ORIGINE
TONNO PINNE GIALLE (<i>Thunnus albacares</i>)	75 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo (Atlántico, Pacífico e Indiano)
OLIO DI OLIVA	23,5 %	Aceites Abril/ Toledo (Spagna)
SALE	1,5 %	Esco / (Spagna)

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 1300 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	1730 g e 1300 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 06/10/2016 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 per lotto.
Cloruri	1,5% (+/- 1)	Salinómetro / Mohr	I	
Metalli pesanti:				
Pb	<0,3 ppm	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	1 volta ogni 6 mesi
Cd	<0,1 ppm		E	1 volta ogni 6 mesi
Hg	<1 ppm		E	1 volta ogni 6 mesi

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 qualità pinna gialla, composta di varie porzioni di muscolo di tonno, ricoperto di olio di oliva, senza ematomi, squame o spine.	Organolettica	I	Per lotto
Odore e sapore	Tipico della specie e liquido di governo senza odori nè sapori strani.	Organolettica	I	Per lotto
Colore	Tipico della specie	Organolettica	I	Per lotto
Consistenza	Compatta e consistente pero morbida al palato	Organolettica	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 06/10/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---