

## SCHEDA TECNICA

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	
TONNO ALL' OLIO DI OLIVA RO-900 peel seam	
<b>Marca:</b> RIBEIRA	<b>Codice EAN:</b> 8429583010954

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

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

<b>INGREDIENTI</b>	<b>DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>
Tonno, olio di oliva, sale	Da consumarsi preferibilmente entro: 3 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto.

<p><b>APPROVATO</b> Data e firma 13/06/2016 A.González</p>	<p><b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b></p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
--	--

VALORI NUTRIZIONALI ( per 100 gr. di prodotto sgocciolato)		
Valore energético:	817 kJ / 195 kcal	Fibre : 0 g
Grassi totali:	10 g	Proteíne: 26.3 g
Di cui saturi	1.5 g	Sale: 1.5 g
Carboidrati totali:	0 g	
Di cui zuccheri:	0 g	

MISURE E FORMATI
RO-900 latta anonima con etichetta; tapa "peel seam" con copertura de plástica esterna
Peso netto: 900 g e
Peso sgocciolato: 650 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 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 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

<b>APPROVATO</b> Data e firma 13/06/2016 A.González	<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

OLIO DI OLIVA:				
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
Colore	≤ 25	ABT	I	Per cisterna
Freddo	Negativo	Congelatore	I	Per cisterna
Saponificazione	189 – 195	Etere etilico	I	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 <sup>6</sup> 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	Corpo intero, senza raschiature.	Organolettico	I	Per carico
Colore	Grigiastro			
Odore	Caratteristico del pesce fresco			
OLIO:				
Sapore	Dolce e piacevole	Organolettico	I	Per carico
Odore	Inodore			
Colore	Trasparente.			
SALE:				
Colore	Caratteristico bianco, aspetto limpido	Organolettico	I	Per carico

## APPROVATO

Data e firma  
13/06/2016  
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 ( <i>Katsuwonus pelamis / Thunnus sp</i> )	72.2 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo (Atlántico, Pacífico e Indiano)
OLIO DI OLIVA	26,3 %	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:	900 g e 650 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	900 g e 650 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

<b>APPROVATO</b> Data e firma 13/06/2016 A.González	<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>				
<b>TEST</b>	<b>VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE</b>	<b>METODO DI ANALISI</b>	<b>LABOR. (I/E)</b>	<b>FREQUENZA DEL TEST</b>
Istamina Cloruri	< 50 ppm (<100 ppm) 1,5% (+/- 1)	TLC / HPLC Salinómetro / Mohr	I I	9 campioni per lotto per lotto.
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

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>				
<b>TEST</b>	<b>VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE</b>	<b>METODO DI ANALISI</b>	<b>LABOR. (I/E)</b>	<b>FREQUENZA DEL TEST</b>
<b>CONTROLLO STERILIZZAZIONE</b>				
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

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ( Colore, aspetto, consistenza, odore e sapore)</b>				
<b>TEST</b>	<b>VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE</b>	<b>METODO DI ANALISI</b>	<b>LABOR. (I/E)</b>	<b>FREQUENZA DEL TEST</b>
Colore, aspetto, consistenza, odore, sapore				
Aspetto	Pastiglia di tonno, 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 però morbida al palato	Organolettica	I	Per lotto

<b>APPROVATO</b> Data e firma 13/06/2016 A.González	<b>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</b>  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---