

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TONNO ALL' OLIO DI OLIVA VI-190/140

Marca: RIBEIRA

Código EAN: 8429583010978

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@grupofrinisa.com

Direttore amministrativo: Salvatore Schito

salvatore.schito@grupofrinisa.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@grupofrinisa.com

Direttore di produzione: Antonio Sanjosé Carnota

antonio.sanjose@grupofrinisa.com

Direttore qualità: Antonio Martínez Ecurís

tono.martinez@grupofrinisa.com

calidad@grupofrinisa.com

Responsabile tecnico: Ana González Lorenzo

ana.gonzalez@grupofrinisa.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, 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

11/10/2016

A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto sgocciolato)

Valore energético:	817 kJ / 195 kcal	Fibre : 0 g
Grassi totali:	10 g	Proteína: 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

Vaso di vetro-VI 212 Vaso di vetro, con coperchio metallico caps-twist di latta. RTB: Coperchio RTO con bottone di sicurezza. Etichettato.

Peso netto: 190 g e

Peso sgocciolato: 140 g Capacità: 212 ml

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

APPROVATO

Data e firma

11/10/2016

A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

Mercurio	0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	per lotto. 1 volta ogni 3 mesi
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 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	Corpo intero, senza rachiate.	Organolettico	I	Per carico
Colore	Grigiastro			
Odore	Caratteristico del pesce fresco			
OLIO:				
Sapore	Dolce e piacevole	Organolèttico	I	Per carico
Odore	Inodore			
Colore	Trasparente.			
SALE:				
Colore	Caratteristico bianco, aspetto limpido	Organolèttico	I	Per carico

APPROVATO

Data e firma
11/10/2016
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 (<i>Katsuwonus pelamis</i> / <i>Thunnus sp</i>)	73.7 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo (Atlántico, Pacífico e Indiano)
OLIO DI OLIVA	24,8 %	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:	190 g e 140 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	190 g e 140 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 11/10/2016 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	Filetti di Tonno collocati longitudinalmente all'asse del barattolo, ricoperto di olio di oliva, senza ematomi, pelle, squame né spine dure.	Organolettica	I	Per lotto
Odore e sapore	Tipico della specie e liquido di governo senza odori né 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 11/10/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---