

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
FILETTI DI TONNO PINNE GIALLE ALL' OLIO DI OLIVA RO-1800/1300 g	
Marca: RIBEIRA	Código EAN: 8429583014600

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@grupofrinso.com</p> <p>Direttore amministrativo: Salvatore Schito salvatore.schito@grupofrinso.com</p>	<p>Indirizzo dello stabilimento:</p> <p>Prodotto in Spagna:</p> <p>Distribuito da: Frinsa Italia Srl Via Meuccio Ruini 74/ 42124 Reggio Emilia Italia</p> <p>Tel.: 00 34 981 83 50 05 Fax: 00 34 981 83 50 04</p> <p>Direttore qualità: Antonio Martínez Escurís tono.martinez@grupofrinso.com calidad@grupofrinso.com</p> <p>Responsabile tecnico: Ana González Lorenzo ana.gonzalez@grupofrinso.com</p>

CERTIFICAZIONI: Dolphin Safe (<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/DolphinSafeCanners.html>)

INGREDIENTI	DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Tonno a pinne gialle (<i>Thunnus albacares</i>), olio di oliva, sale	Da consumarsi preferibilmente entro: 5 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro 2 giorni.

<p>APPROVATO Data e firma 29/08/2018 A.González</p>	<p>FRINSA DEL NOROESTE, S.A.</p>  <p>ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad</p>
--	--

DICHIARAZIONE NURIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato)		
Energia:	720 kJ / 172 kcal	Fibre : 0 g
Grassi:	7.5 g	Proteíne: 26 g
Di cui acidi grassi saturi	1.1 g	Sale: 1.5 g
Carboidrati:	0 g	Omega 3 (EPA+DHA): 0.1 g/100 g
Di cui zuccheri:	0 g	

MISURE E FORMATI
RO-1800, latta anónima etichettata
Peso Netto: 1800 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 29/08/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  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 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 Caratterístico del pesce fresco	Organolettico	I	Per carico
OLIO: Sapore Odore Colore	Dolce e piacevole Inodore Trasparente.	Organoléttico	I	Per carico
SALE: Colore	Caratterístico bianco, aspetto limpido	Organoléttico	I	Per carico

APPROVATO

Data e firma
29/08/2018
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 nello Regl UE N° 1169/2011

% FORMULAZIONE

INGREDIENTI	PERCENTUALE	FORNITORI E ORIGINE
TONNO PINNE GIALLE (<i>Thunnus albacares</i>)	72.2 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo. Catturati con ami/reti a circuizione nell'Oceano Atlantico/Indiano / Pacifico (vedi dettaglio in stampa)
OLIO DI OLIVA	26,3 %	(Spagna)
SALE	1,5 %	(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: MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	1800 g e 1300 g 1800 g e 1300 g	Dir 2007/45/CE Dir 2007/45/CE	I I	Per lotto Per lotto

APPROVATO Data e firma 29/08/2018 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
Sn	< 200 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 qualità pinna gialla, composta di lomo di muscolo di tonno, disposto orizzontalmente e paralelamente e 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 29/08/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---