

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TONNO A PINNE GIALLE ALL' OLIO DI OLIVA RO-160x2 fa

Marca: RIBEIRA

Codice EAN: 8429583014891

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 di produzione: Antonio Sanjosé Carnota

antonio.sanjose@grupofrinse.com

Direttore qualità: Antonio Martínez Ecurís

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>); FoS

INGREDIENTI

Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares*), 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. Una volta aperto, conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro 2 giorni.

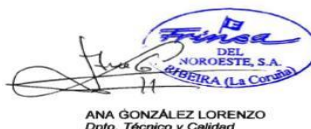
APPROVATO

Data e firma

15/10/2018

A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g. di prodotto sgocciolato)

Energia:	720 kJ / 172 kcal	Proteíne: 26 g
Grassi:	7.5 g	Sale: 1.5 g
Di cui acidi grassi saturi	1.1 g	
Carboidrati:	0 g	
Di cui zuccheri:	0 g	

MISURE E FORMATI

RO-160 apri facile- latta anonima con aperture easy open, Pack-2

Peso netto: 320 g (2 x 160 g e)

Peso sgocciolato: 208 g (2 x 104 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 A 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

15/10/2018

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:				
Aspetto Esterno	Corpo intero, senza rachiate.	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
15/10/2018
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 A PINNE GIALLE (<i>Thunnus albacares</i>)	65 %	Vari fornitori provenienti da tutto il mondo. Caturatti con ami/reti a circuizione nell' Oceano Atlantico/ Pacifico / Indiano
OLIO DI OLIVA	33,5 %	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:	160 g e 104 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	160 g e 104 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 15/10/2018 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 Cloruri % Briciole	< 50 ppm (<100 ppm) 1,5% (+/- 1) < 18 %	TLC / HPLC Salinómetro / Mohr Bilancia analitica	I I I	9 campioni per lotto per lotto. Per lotto
Metales pesados:				
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 a pinne gialle, composta di varie porzioni di muscolo di tonno, ricoperto di olio di oliva, senza ematomi o squame.	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 15/10/2018 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---