

Tonno trancio Aries in olio oliva

1.730g – Sgocc. 1.350g



Informazioni Tecniche

Ingredienti:	Tonno (Katsuwonus Pelamis), olio di oliva, sale
Origine del prodotto:	Zona di pesca varie FAO (Atlantico, Indiano, Pacifico) Dolphin Safe certificato.
Aut CE:	Indicata sulla confezione
Attrezzi di pesca:	Reti da circuizione LNB
Shelf Life:	5 anni dalla data produzione
EAN	80507604
Litografia:	conforme a Normativa vigente
Condizione di trasporto:	T Ambiente
Condizione di stoccaggio:	T Ambiente
Condizione espositiva:	T Ambiente

Lista Allergeni (Reg CE 1169/2015)

CEREALI contenenti glutine e derivati	ASSENTE
CROSTACEI e derivati	ASSENTE
UOVA e derivati	ASSENTE
PESCI e derivati da pesce	PRESENTE
ARACHIDI e derivati	ASSENTE
SOIA e derivati	ASSENTE
LATTE e derivati	ASSENTE
FRUTTA con GUSCIO e derivati	ASSENTE
SEMI di SESAMO e derivati	ASSENTE
SEDANO e derivati	ASSENTE
SENAPE e derivati	ASSENTE
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI (> 10 mg/kg o a 10 mg/l intesi come SO ₂)	ASSENTE
MOLLUSCO e prodotti a base mollusco	ASSENTE
LUPINO e prodotti a base di lupino	ASSENTE

Materia Prima

Il pesce viene immediatamente congelato a bordo dopo eviscerazione e decapitazione. In produzione lavato a 70° C, porzionato inscatolato oliato salato ed immediatamente sterilizzato con seguente lavaggio della scatola per eliminare eventuali grassi residui .

Modalità di consumo

Una volta aperta la scatola estrarre la quantità desiderata, ottimo per panini, insalate e sughi di vario genere.
Una volta aperta la scatola mantenere refrigerato e consumare entro 36 ore dalla apertura.

Caratteristiche standard prodotto

Organolettiche: colore della carne rosa rossiccio dal sapore tipico e persistente con polpa compatta e consistente

Valori nutrizionali riferiti a 100g di prodotto edibile:

Valore Energetico	393 kcal	1626 kj
Grassi	35,0 g	
di cui acidi grassi saturi	5,0 g	
Carboidrati	0,0 g	
di cui zuccheri	0,0 g	
Proteine	19,0 g	
Sale	1,5 g	

Chimiche:	Istamina	< 100	mg/kg
	Piombo	< 0,3	ppm
	Cadmio	< 0,1	ppm
	Mercurio	< 0,5	ppm

Microbiologiche:

Parametri	Limiti alla produzione
Carica totale a 30°C	< 40 x 10 ⁴ UFC/g
Enterobacteriaceae	< 40 CFU/g
Escherichia coli	< 10 CFU/g
Staphyl. aureus coag.+	< 20 CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	< 10 CFU/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

Imballo primario: Diametroxh cm: 15,5x10,5

Il prodotto è confezionato in banda stagnata a barriera certificata per contatto alimentare ed easy open.

Imballo secondario: luxlaxh cm: 47x32x11

Europallet: base 6 x 12 strati

Cartone da 12 pezzi

Note

.La presente scheda ha validità sino alla data della successiva revisione che la sostituisce ed annulla.

.Attuale release 28 Giugno 2016.