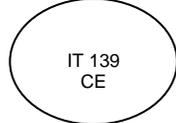


 SARDA AFFUMICATI srl	SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu	
	SPECIFICA TECNICA CILIEGIE DI PEPERONE CON PESCE AFFUMICATO	 Rilasciato il: 18 agosto 1993
ST-38 Rev. 0 del 10-01-2023 Pagina 1 di 2		

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO	Squisiti peperoncini in olio di semi di girasole, resi ancora più deliziosi da un ripieno a base di pesce affumicato, bottarga di tonno e ortaggi misti freschi.
b. PESO NETTO DICHIARATO	200 g PESO SGOCCIOLATO 140 g
c. CONFEZIONE	Vaso in vetro da 212 ml con capsula in metallo, etichettatura secondo quanto previsto dal Reg UE 1169/2011
d. INGREDIENTI	Ciliegie di peperone (60%), pesce affumicato (pesce spada – tonno pinna gialla - cernia) , olio di semi di girasole, bottarga di tonno macinata, ortaggi misti freschi, aceto di vino, acido lattico e sale.

2. PRODOTTO FINITO

a. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
pH < 4.5 sale 1,71 %	
b. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
C.B.T.30° 3 x 10 ⁴ UFC/ g (30.000) E.Coli assente UFC / g Stafilococco aureo assente UFC / g Clostridium perfringens < 100UFC/g Salmonella assente/ 25 g Listeria monocytogenes assente/ g	
c. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Presentazione	Ciliegie di peperone ripiene
Colore	Tipico (assenza di colorazioni estranee)
Odore	Caratteristico (assenza di odori estranei)
Sapore	Tipico (assenza di sapori estranei)
Consistenza	Consistenza compatta
d. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – valori medi per 100 g di prodotto	
Valore Energetico	889 KJ 212 Kcal
Grassi	16,8 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	5,0 g
Carboidrati	8,3 g
<i>di cui zuccheri</i>	6,4 g
Proteine	7,0 g
Sale	1.71 g

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p>SPECIFICA TECNICA CILIEGIE DI PEPPERONE CON PESCE AFFUMICATO</p>	<p>IT 139 CE</p>
<p>ST-38 Rev. 0 del 10-01-2023 Pagina 2 di 2</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

e. ALTRE INFORMAZIONI

O.G.M. Allergeni da segnalare	Non O.G.M. PESCE
----------------------------------	---------------------

f. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore

Modalità di utilizzo Tale quale

Dopo apertura Conservare in frigorifero colmo d'olio e consumare entro 5 giorni.

g. CARATTERISTICHE IMBALLI

La confezione deve presentarsi integra senza fuoriuscite di olio.

3. LOTTO & CODIFICA

a. SHELF-LIFE 36 mesi dalla data di produzione

b. LOTTO Es: L Y/XX/AA MM GG L=lotto; Y = linea di lavorazione; XX = numero progressivo ; AA MM GG = anno mese giorno di etichettatura.

4. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP.

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.

5. IMBALLI

a. Vaso in vetro orcio da 212 ml con capsula in metallo

EAN
8009122000228

b. UNITA' DI VENDITA CARTONE, PESO FISSO

12 vasi / cartone