

|  |   |   |
|--|---|---|
| <br><b>SARDA AFFUMICATI srl</b> | <b>SARDA AFFUMICATI SRL</b><br>Via Alghero 14 - 09127<br>Cagliari<br>Stabilimento: 09010 Buggerru (CI)<br>Località Portixeddu |  |
|  | <b>SPECIFICA TECNICA</b><br><b>TONNO ROSSO SOTT'OLIO</b>  | IT 139<br>CE  |
| <b>ST-04</b><br>Rev. 8 del 11-01-2024<br>Pagina 1 di 3   |   | Rilasciato il: 18 agosto 1993   |

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Tonno all'olio d'oliva

**b. PESO NETTO DICHIARATO** 350 g; 360 g; 1.800 g

**c. CONFEZIONE** Latta,

**d. INGREDIENTI** Tonno, olio di oliva, sale

## 2. PRODOTTO FINITO

### a. CARATTERISTICHE PONDERALI

|                           |   | latta | latta | Latta tamburello |
|---------------------------|---|-------|-------|------------------|
| Peso Netto                | g | 350   | 360   | 1800             |
| Sgocciolato               | g | 240   | 255   | 1300             |
| Pezzetti/peso sgocciolato | % | 69    | 69    | 73               |

### b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|          |            |     |                               |
|----------|------------|-----|-------------------------------|
| Sale     | da 0.5 a 2 | %   |                               |
| Mercurio | < 1        | ppm | Conforme al Reg. Ce 1881/2006 |
| Istamina | < 100      | ppm | Conforme al Reg. Ce 1441/2007 |

### c. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

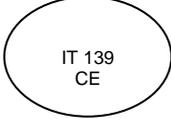
Conserva commercialmente sterile, microbiologicamente stabile.

### d. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                     |  |
|---------------------|--|
| Presentazione Tonno | Tonno sufficientemente compatto                        |
| Colore              | Da rosa chiaro a rosa scuro, senza colorazioni anomale |
| Odore               | Caratteristico nel liquido di copertura                |
| Sapore              | Caratteristico nel liquido di copertura                |
| Consistenza         | Da morbida a consistente e non stopposa                |
| Difetti             | Assenza di pelle, spine e corpi estranei               |

### e. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI TONNO – TARANTELLO – valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

|                                   |        |          |
|-----------------------------------|--------|----------|
| Valore Energetico                 | 850 KJ | 203 Kcal |
| Grassi                            | 11.0 g |          |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 4,5 g  |          |
| Carboidrati                       | <0.1 g |          |
| <i>di cui zuccheri</i>            | <0.1 g |          |
| Proteine                          | 26.0 g |          |
| Sale                              | 1.45 g |          |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <br><b>SARDA AFFUMICATI srl</b> | <b>SARDA AFFUMICATI SRL</b><br>Via Alghero 14 - 09127<br>Cagliari<br>Stabilimento: 09010 Buggerru (CI)<br>Località Portixeddu |                                   |
|  | <b>SPECIFICA TECNICA</b><br><b>TONNO ROSSO SOTT'OLIO</b>  | <br>Rilasciato il: 18 agosto 1993 |
| <b>ST-04</b><br>Rev. 8 del 11-01-2024<br>Pagina 2 di 3   |   |  |

**f. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI VENTRESCA** – valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

|                                   |        |          |
|-----------------------------------|--------|----------|
| Valore Energetico                 | 778 KJ | 186 Kcal |
| Grassi                            | 10.0 g |          |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 2.0 g  |          |
| Carboidrati                       | 0.0 g  |          |
| <i>di cui zuccheri</i>            | 0.0 g  |          |
| Proteine                          | 24.0 g |          |
| Sale                              | 0.59 g |          |

**g. ALTRE INFORMAZIONI**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| O.G.M.                 | Non O.G.M. |
| Allergeni da segnalare | Tonno      |

**h. MODALITA' DI CONSERVAZIONE – TRASPORTO - ESPOSIZIONE**

|                      |  |
|----------------------|--|
| Temperatura ambiente |  |
| Dopo apertura        | Conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni |

**i. CARATTERISTICHE IMBALLI**

|                                   |                              |   |
|-----------------------------------|------------------------------|---|
| Le scatole non devono presentarsi | esternamente<br>internamente | Gonfie, Colanti, con Tic-Tac o Springer, ammaccate e sporche.<br>con Marezzature, Solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo |
|-----------------------------------|------------------------------|---|

**3. LOTTO & CODIFICA**

|             |        |
|-------------|--------|
| a. Scadenza | 5 anni |
|-------------|--------|

|          |  |
|----------|--|
| b. LOTTO | Es: L Y/XX/AA L=lotto; Y= linea di lavorazione; XX = numero progressivo operazione; AA = anno<br>Inkjet su un fondello scatola |
|----------|--|

**4. MATERIA PRIMA**

**a. TONNO**

|        |  |
|--------|--|
| Specie | Tonno rosso bluefin ( <i>Thunnus Thynnus</i> ), (la materia prima è congelata e glassata, o fresca)<br>Analisi Visiva e Chimico-Fisiche (Mercurio – Istamina – Cloruri - etc)<br>sul prodotto all'arrivo in stabilimento |
|--------|--|

**b. OLIO d'OLIVA**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Caratteristiche | come da specifica Sarda Affumicati Srl comunque rispondente alle norme vigenti (rif.to CEE 2568/91 e agg.ti) |
| Controlli       | Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Composizione Acidi Grassi, Steroli, etc).                           |



SARDA AFFUMICATI srl

SARDA AFFUMICATI SRL  
Via Alghero 14 - 09127  
Cagliari  
Stabilimento: 09010 Buggerru (CI)  
Località Portixeddu



IT 139  
CE

ST-04

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 3 di 3

## SPECIFICA TECNICA TONNO ROSSO SOTT'OLIO

Rilasciato il: 18 agosto 1993

### c. SALE

Caratteristiche Sale Alimentare come da specifica Sarda Affumicati Srl comunque rispondente alle normative vigenti.  
Controlli Analisi Chimico-Fisiche (impurità, etc).

### 5. CICLO TECNOLOGICO

#### a. PROCESSO PRODUTTIVO

L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche.  
Il prodotto è sottoposto a cottura prolungata, e sterilizzazione.

#### b. PARAMETRI di CONTROLLO

Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Vengono effettuati controlli sui tempi e temperature di cottura e sterilizzazione.

#### c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE

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

### 6. IMBALLI

#### a. Latta da 350 gr, 360gr, 1800gr

#### b. EAN

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| Tonno rosso 360gr               | 8009122007111 |
| Tarantello di tonno 360gr       | 8009122007135 |
| Ventresca di tonno 350gr        | 8009122007128 |
| Buzzonaglia di tonno 350gr      | 8009122008002 |
| Tamburello di tonno rosso 1.8kg | 8009122008009 |
| Tamburello di ventresca 1.8kg   | 8009122008010 |

#### b. UNITA' DI VENDITA

| Confezione:      |         | Altezza<br>(cm) | Larghezza | Lunghezza |
|------------------|---------|-----------------|-----------|-----------|
| Latta            | 350gx12 | 4.2             | 10        | 12        |
|                  | 360gx12 | 4.2             | 10        | 12        |
| Latta tamburello | 1800gx6 | 6.5             | Diametro  |           |

#### c. CARTONE

| Confezione:      |         | Peso Lordo<br>(Kg) | Unità di vendita<br>per crt | Altezza<br>(cm) | Larghezza<br>(cm) | Lunghezza<br>(cm) | ITF |
|------------------|---------|--------------------|-----------------------------|-----------------|-------------------|-------------------|-----|
| Latta            | 350gx12 | 5.5                | 12                          | 9.5             | 23                | 35                |     |
|                  | 360gx12 | 5.6                | 12                          | 9.5             | 23                | 35                |     |
| Latta tamburello | 1800gx6 | 14.6               | 6                           | 33.5            | 26.5              | 34.5              |     |

#### d. PALLET

| Confezione: |         | Cartoni per<br>piano | Piani per<br>pallet | Totale<br>Cartoni | Misure base<br>Pallet | Altezza<br>pallet |
|-------------|---------|----------------------|---------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|
| vaso        | 350gx12 | 10                   | 12                  | 120               | 80x120                | 175               |
|             | 360gx12 | 10                   | 12                  | 120               | 80x120                | 145               |
| Latta       | 1800gx6 | 7                    | 4                   | 28                | 80x120                | 155               |