



SARDA AFFUMICATI srl

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



IT 139  
CE

ST-03

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 1 di 3

## SPECIFICA TECNICA TONNO SOTT'OLIO PINNA GIALLA

Rilasciato il: 18 agosto 1993

### 1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Tonno all'olio d'oliva

b. PESO NETTO DICHIARATO 200 g; 300 g; 360 g; 1.900 g

c. CONFEZIONE Vaso in vetro, latta

d. INGREDIENTI Tonno, olio di oliva, sale

### 2. PRODOTTO FINITO

#### a. CARATTERISTICHE PONDERALI

Peso Netto	g	200	300	360	1900
Sgocciolato	g	140	210	255	1400
Pezzetti/peso sgocciolato	%	70	70	70	74

#### 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 – valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

Valore Energetico	722 KJ	173 Kcal
Grassi	3.7 g	
di cui acidi grassi saturi	1.6 g	
Carboidrati	<0.1 g	
di cui zuccheri	<0.1 g	
Proteine	34.8 g	
Sale	0.86 g	

 <p>SARDA AFFUMICATI srl</p>	<p>SARDA AFFUMICATI SRL Via Alghero 14 - 09127 Cagliari Stabilimento: 09010 Buggerru (CI) Località Portixeddu</p>	
	<p><b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>TONNO SOTT'OLIO PINNA GIALLA</b></p>	<p>IT 139 CE</p>
<p><b>ST-03</b> Rev. 8 del 11-01-2024 Pagina 2 di 3</p>		<p>Rilasciato il: 18 agosto 1993</p>

#### f. ALTRE INFORMAZIONI

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

#### g. MODALITA' DI CONSERVAZIONE – TRASPORTO - ESPOSIZIONE

Temperatura ambiente  
Modalità di utilizzo; Tale e quale  
Dopo apertura Conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni

#### h. CARATTERISTICHE IMBALLI

I vasi non devono presentarsi esternamente colanti, con ammaccature o sporchi.  
Le scatole non devono presentarsi esternamente gonfie, colanti, con Tic-Tac o Springer, ammaccate e sporche.  
Internamente con Marezzature, Solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo.

### 3. LOTTO & CODIFICA

a. TMC 5 anni

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

### 4. MATERIA PRIMA

#### a. TONNO

Specie Tonno pinna gialla yellowfin (Thunnus Albacares) (la materia prima è congelata e glassata)  
Controlli Analisi Visiva e Chimico-Fisiche (Mercurio – Istamina – Cloruri - etc)  
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).

#### 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 e sterilizzazione.



SARDA AFFUMICATI srl

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



IT 139  
CE

ST-03

Rev. 8 del 11-01-2024

Pagina 3 di 3

**SPECIFICA TECNICA**  
**TONNO SOTT'OLIO PINNA GIALLA**

Rilasciato il: 18 agosto 1993

**b. PARAMETRI di CONTROLLO**

Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP. Si effettuano 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. Vaso in vetro e latta**

Vasi in vetro da 314 ml; 212ml  
Latta da 360 g / tamburello da kg 1.9

**b. UNITA' DI VENDITA**

Confezione:		Altezza (cm)	Diametro		EAN
vaso	300gx12	11.5	7.3		8009122008026
	200gx12	9.3	6.5		8009122008019
Latta	360gx12	4.2	10 L	12 lun	8009122007159
	1900gx6	6.5	21.7		800912200808

**c. CARTONE**

Confezione:		Peso Lordo (Kg)	Unità di vendita per crt	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Lunghezza (cm)	ITF
vaso	300gx12	6.6	12	13	25	31.5	
	200gx12	4.7	12	10.5	22.5	29.3	
Latta	360gx12	5.6	12	9.5	23	35	
	1900gx6	14.6	6	33.5	26.5	34.5	

**d. PALLET**

Confezione:		Cartoni per piano	Piani per pallet	Totale Cartoni	Misure base Pallet	Altezza pallet
vaso	300gx12	10	12	120	80x120	175
	200gx12	10	12	120	80x120	145
Latta	3060gx12	10	12	120	80x120	145
	1900gx6	7	4	28	80x120	155