



FLOTT S.p.A

IT
53 CE**SCHEMA TECNICA**

| | |
|---|--|
| PRODOTTO | : Filetti di alici in olio di girasole in latta da 4/4 a marchio "Vecchio Molo" |
| PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO | : FLOTT S.p.A via Olivuzza,5 90011 Aspra (PA) IT 53CE |
| CODICE ARTICOLO | : 4/4ACFLOSVM012 |
| PESO NETTO | : 700 g |
| PESO SGOCCIOLATO | : 420 g |
| IMBALLO PRIMARIO | : Latta in banda stagnata |
| SHELF LIFE | : 24 mesi |
| CONSERVAZIONE | : Conservare al fresco a temperatura non superiore a 15°C, dopo l'apertura conservare in frigo mantenendo il prodotto coperto dall'olio e consumare entro 60 giorni |
| ELENCO INGREDIENTI | : Filetti di acciughe, olio di girasole, sale. |
| ALLERGENI E OGM | : Pesce come ingrediente. Non sono presenti OGM. |
| Trattamento di bonifica parassiti | : Il trattamento di salagione praticato garantisce la totale inattivazione delle larve dei parassiti già dopo 15 giorni, il processo di salagione ha una durata maggiore di 90 giorni. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
| Colore | : marrone chiaro |
| Odore | : tipico, assenza di odori estranei (rancido, putrefatto) |
| Sapore | : tipico, salato, assenza di retrogusti estranei (rancido, putrefatto) |
| Consistenza | : consistenza soda |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | |
| Umidità | : < 49 % |
| NaCl | : 14 - 18% |
| %SFA | : > 25,8 % |
| Istamina | : < 100 ppm |
| CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE | |
| Carica batterica totale | : < 8000 ufc/g |
| Coliformi | : < 10 ufc/g |
| E. coli | : < 10 ufc/g |
| Stafilococco aureo | : < 10 ufc/g |
| Salmonella | : assente in 25g |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO | |
| Energia | : KJ 799 – kcal 191 |
| Grassi | : 10,3 g |
| Di cui acidi grassi saturi | : 2,2g |
| Carboidrati | : 0,6 g |
| Zuccheri | : 0,0 g |
| Proteine | : 24 g |
| Sale | : 16,0 g |

Aspra li, 20.04.16

FLOTT S.p.A.