

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 00 del 19/04/2023	
Codice Articolo n°154	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	pag. 1 di 3

PRODOTTO E COMMERCIALIZZATO DA:		Balistreri Girolamo & C. S.n.c. IT 454 CE Via Cotogni, 64 Aspra- Bagheria (PA) 90011 Tel. +39 091 955 612 - Fax. +39 091 955511 e-mail: balistrerisnc@balistrerigirolamo.it Part. IVA 04731610822	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA		Acciughe Salate 5 Kg Marca: ASPRA	
DESCRIZIONE CONFEZIONE		Acciughe salate distesi in contenitori in plastica confezionati in latta a banda stagnata	
ETICHETTATURA		Conforme al Reg. CE 1169/2011 e ss.mm.	
LOTTO E TMC	Vedere Etichetta	Esempio Codifica Lotto	Caratteri alfanumerici con TMC (ZP ANN S L GG MM AAAA)
DESTINAZIONE D'USO		Nessuna limitazione al consumo, idoneo all'alimentazione di adulti, anziani, bambini, con una limitazione per categorie a rischio ipertesi e/o allergici ai prodotti ittici.	

SPECIE ITTICA (Nome Scientifico)	Acciughe (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
METODO DI PRODUZIONE: ZONA DI CATTURA, ATTREZZI DA PESCA USATI	A= pescato nel Mar Mediterraneo Occidentale sottozona FAO 37.1.3: Mar di Sardegna, con reti a circuizione. B= pescato nel Mar Mediterraneo Centrale sottozona FAO 37.2.1: Mar Adriatico, con reti a circuizione. C= pescato nel Mar Mediterraneo Centrale sottozona FAO 37.2.2: Mar Ionio, con reti a circuizione.
TRATTAMENTO	Maturazione enzimatica in salamoia (Semi conserva)
INGREDIENTI	100% Acciughe e Sale.
OGM (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto "Acciughe Salate", non viene preparato con ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.
ALLERGENI (secondo Direttiva 2003/89/CE Allegato III bis e successive modifiche)	Acciughe (PESCE)
DESCRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME	Acciughe: Il prodotto appare integro (senza testa ed interiora) con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida.
	Barre: III
	Sale: di origine marina

MODALITA' DI CONSERVAZIONE		
Termine Minimo di Conservazione	T°C di conservazione	Modalità di Conservazione dopo l'apertura della confezione
TMC 36 Mesi	Semi conserva - Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore, e ad una temperatura inferiore a 15°C	Dopo l'apertura, mettere uno strato di sale sullo strato superficiale e chiudere bene il contenitore.

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 00 del 19/04/2023	
Codice Articolo n°154	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	pag. 2 di 3

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Parametro	Valori Medi	Tolleranze	Parametro	Valori medi per 100g di Prodotto Sgocciolato	Tolleranze
pH	5,50	+/-0,50	Energia	697 KJ 166 Kcal	-
Aw	0,75	+/-0,05	Grassi Totali	8,2 g	+/- 1,5 g
Istamina	≤ 50 mg/kg	-	di cui Ac. Grassi Saturi	2,1 g	+/- 0,8 g
Corpi Metallici	Assenti		Carboidrati	0,9 g	+/- 2 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			di cui Zuccheri	0,2 g	+/- 2 g
Parametro	Valore limite		Proteine	24,5 g	+/- 20%
Clostridi Solfito Riduttori	<10 UFC/g		Sale	14,6 g	+/- 20%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
ASPETTO:	All'apertura la confezione risulta completamente ripiena di acciughe salate con la pelle argentea ricoperte da uno strato superficiale di sale.
COLORE:	Pelle esterna argentea, all'interno la carne si presenta di colore bruno rosato, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione.
ODORE:	Intenso tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.
SAPORE:	Gradevole, tipica dell'acciuga salata.
CONSISTENZA:	Tipica del prodotto adeguatamente maturo, non eccessivamente turgida o flaccida.

Firma Ufficio Qualità: *Dr Silvia Sciarrone*

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO Rev. 00 del 19/04/2023	
Codice Articolo n°154	Stabilimento Autorizzato n° IT 454 CE - n° 10815668790 U.S. FDA Registration	pag. 3 di 3

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO	Contenitori e chiusure in plastica. Il materiale, di cui sono internamente costituiti, è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
---	---

Codice Articolo	Tipo di Materiale (Contenitore Primario)	Peso contenitore primario	Peso Netto	Peso Lordo	Peso sgocciolato
154	Plastica (PP)	250 g	5,0 Kg	6,0 Kg circa	3,9 Kg

Tipo di Materiale (Contenitore Secondario)	Spessore	Altezza	Diametro	Tara	Litografia
Banda stagnata	0,28 mm	135 mm	230 mm	600 g	A colori

CARATTERISTICHE IMBALLAGGI

Codice EAN - 13	ITF -14	Pallett	Tipo Confezione/misure	Confezione da	Peso Confezione	Confezioni x Strato
Latta 8009867005946	18009867005943	Europallett 120 x 80 cm 15/20 Kg circa	Cartone/ L= 240 mm. x P= 460 mm. x A=295 mm.	4x5	24,5 Kg	N° 7

Strati x Pedana	Totali Confezioni	Totali scatole x Pedana	Peso Complessivo Pedana	Altezza Pedana
N° 5	N° 35	N° 140	880 Kg	1,70 m

Aspra, 19/04/2023

Firma Responsabile Packaging: *Nino Chiello*