

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
20/02/2018

Check 02
22/10/2020

Cod.: 005025 **ACCIUGHE A FILETTI IN OLIO DI OLIVA – DEL MAR CANTABRICO**
ANCHOVIES IN FILLETS IN OLIVE OIL – FROM THE CANTABRIAN SEA

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Filetti di acciughe (*Engraulis encrasicolus*), olio di oliva, sale / *Fillets of anchovies (Engraulis encrasicolus), olive oil, salt.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 46 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity 25 g

Shelf life 18 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *18 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy*

Modalità di conservazione/ Storage conditions Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore – Nei periodi più caldi si consiglia la conservazione in frigorifero. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero mantenendo il prodotto coperto dall'olio e consumare entro 30 giorni / *Keep cool and dry away from light or heat sources - In warmer periods keep in the refrigerator. After opening keep in refrigerator and cover the product with oil and consume within 30 days.*

Modalità di uso/ Conditions of use Sgocciolare prima dell'uso / *Drain before use*

| | | |
|---|---|-------------------|
| Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product</i> | Energia/ Energy | 863 kJ / 206 kcal |
| | Grassi/ Fat | 10.0 g |
| | di cui acidi grassi saturi/ of which saturates | 2.0 g |
| | Carboidrati/ Carbohydrate | 0 g |
| | di cui zuccheri/ of which sugars | 0 g |
| | Proteine/ Protein | 29.0 g |
| | Sale/ Salt | 15.0 g |

Allergeni/ Allergens Il prodotto contiene pesce in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains fish, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| | |
|---|---|
| Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i> | <100000 UFC/g – CFU/g |
| Coliformi / <i>Coliforms</i> | <100 UFC/g – CFU/g |
| E. Coli | <10 UFC/g – CFU/g |
| Salmonella spp | Assente in 25 g / <i>Absent in 25 g</i> |

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

| | |
|--|---|
| Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplated can</i> | Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 9.5 x 4.5 x 1.9 cm |
|--|---|

Imballo/ *Packaging*

| | | | |
|---|---|---|--|
| Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i> | Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 33 x 21.5 x 4.5 cm | Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 1.5 kg | Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 24 |
|---|---|---|--|

Pallet

| | | | |
|--|---|--|--|
| Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm) | Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12 | Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 26 | Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 7488 |
|--|---|--|--|

EAN13: 80549024

TARIC CODE:

1604 1600 00

