



http://www.friosittici.com
 eMail: amministrazione@friosittici.com
 contabilita@friosittici.com
 commerciale@friosittici.com



FRIOS SRL Società Unipersonale

SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA: via Colombo 13

64025 Pineto TE

P.Iva: IT01618510679 Codice Fiscale: 01618510679

REA: TE-138580 Capitale sociale 60.000,00 i.v.

Codice Univoco: 5RU082D il quarto carattere e una lettera - PEC friosrl@pec.it

Telefono: 0857951425 - 347 2873086

MAGAZZINO SPED. E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco

via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

SCHEDA TECNICA / LOGISTICA FILETTI DI ALICI 720GRX6 IN OLIO DI GIRASOLE 'MARCA PORTICELLO' (ultima revisione 23/01/2022)

technical-logistics data sheet 'Anchovy fillets in sunflower oil' Brand Porticello latest revision 2022/02/22

1)DENOMINAZIONE COMMERCIALE commercial name	Filetti di alici in olio di semi di girasole fardello 6x720g Flat fillets of anchovies in sunflower oil – packaging cardboard tray 6x720g
2)CODICE INTERNO internal code	0001104
3)CODICE EAN Bar code	8022754001104
4)MARCA COMMERCIALE brand	Porticello
5)PESO NETTO Net weight	720gr
6)PESO NETTO SGOCCIOLATO Drained weight	380gr (53%)
7)LIQUIDO DI GOVERNO government liquid	Olio di semi di girasole Sunflower oil
8)SPECIE ITTICA INSCATOLATA Canned fish species	Engraulis Encrasicolus
9)ZONE DI PESCA capture areas	Mar Mediterraneo zona fao 37,37.1,37.2 – Oceano Atlantico Centro Orientale zona fao 34 – Oceano Atlantico Nord Orientale zona fao 27 Mediterranean Sea fao area 37,37.1,37.2 – Central-Eastern Atlantic Ocean fao area 34 – North-Eastern Atlantic Ocean fao area 27
10)METODO DI PESCA fishing method	Reti da circuizione purse seines
11)T.M.C Shelf life minimum	18 mesi dalla data di confezionamento 18 months from the packaging date
12) T.M.C RESIDUO ALLA DATA DI CONSEGNA residual shelf life at the delivery date	12 mesi 12 months
13)INGREDIENTI ingredients	Filetti di alici(52,8%)olio di girasole, sale (NaCl) Anchovies fillets(52,8%), sunflower oil, salt (NaCl)
14)ALLERGENI allergens	PESCE FISH
15)OGM (GMO)	No (they are not contained)
16)STABILIMENTI DI PRODUZIONE manufacturing plants	Conformita' riconosciuta e certificata dalla U.E Conformity recognized and certified by the U.E
17)TIPO CONTENITORE Container type	Vaso di vetro chiuso ermeticamente da capsula metallica coperta da vernici Per uso alimentare Glass jar hermetically closed by a metal capsule covered with paints for food use

18)TIPO ETICHETTA Type label	Etichetta in carta adesiva,riportante tutte le diciture di legge,marchio commerciale,numero di stabilimento di produzione riconosciuto da U.E. lotto di produzione,data di scadenza del prodotto.Tutte le altre diciture in conformita' alla normativa vigente: Reg.852/2004-853/2004-104/2000-2065/2001-decreti legge 109/ e 181/2003 Adhesive paper label, bearing all legal indications, trade mark,number production, plant recognized by the U.E.- production batch,product expiry date. All other wordings in compliance with the current legislation: Reg.852/2004-853/2004-104/2000-2065/2001 -law decrees 109 and 181/2003
19)DESCRIZIONE SPECIFICA DEL PRODOTTO specific description of the product	Il prodotto consiste in alici (della specie ittica engraulis encrasicolus) pescate Con reti da circuizione nelle zone di pesca in dettaglio al paragrafo n.9 The product consists in anchovies (of the fish species engraulis encrasicolus caught with purse seines in the fishing areas in detail in paragraph n.9
20)TIPO DI LAVORAZIONE type of processing	Le alici pescate vengono sottoposte a lavorazione entro 12 ore dalla cattura In mare. Le alici selezionate,decapitate,eviscerate manualmente' private delle parti non edibili(testa-coda-pinne) vengono pressate in appositi contenitori con sale e salamoia per il tempo necessario fino al raggiungimento della maturazione . Dopo maturazione le alici salate gia' mature vengono riprese, dissalate in parte,spellate,deliscate, ed inscatolate in contenitori di vetro con liquido di governo consistente in olio di girasole. The caught anchovies are processed within 12 hours of being caught at the sea. The selected anchovies, decapitated, gutted manually, deprived of the inedible parts (head-tail-fins) are pressed into special containers with salt and brine, for the necessary time until reaching the maturation. After maturation, the seasoned anchovies will be partially desalted,peeled and canned in glass containers preserving liquid consisting of sunflower oil
21)REQUISITI CHIMICO-FISICI physicochemical requirements	Umidita' (humidity) <48-52% Sale (salt) (NaCl) 17% (+/-1%) Aw unita' di misura = %Rh<0,85 Aw unit os measure= % Rh<0,85 Mercurio (mercury)Hg <0,5 ppm Prove di shelf life accelerate : caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche Invariate dopo incubazione per 25gg a 32° CE e/o a 30gg a 30° CE Ph da 5,5 a 6,5 Accelerated shelf life tests: organoleptic and chemical-physical characteristics unchanged after incubation for 25 days at 32° centigrade and/or 30 days at 30° centigrade – Ph 5,5 to 6,5
22)PARAMETRI MICROBIOLOGICI microbiological parameters	Istamina (histamine) < 100mg/ kg (metodo HPLC) (hplc method) CBT ufc/g < 5000 Muffe (moulds) Ufc/g < 10 Lieviti (yeasts) Ufc/g <100 Coliformi totali (total coliforms) Ufc/g < 10 Staphilococcus spp ricerca : Ufc/g <50 (staphylococcus spp research) :Ufc/g <50

	Listeria monocytogenes : assente/ 25g Listeria monocytogenes : absent/ 25g Salmonella spp ricerca : assente 25g Salmonella spp research : absent 25g Contaminanti : pesticidi,micotossine,metalli pesanti: entro i limiti delle Direttive U.E Contaminants: pesticides, mycotoxins, heavy metals: within the limits of EU directives
23)PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO Product presentation	Code assenti, pinne dorsali assenti, interiora e grumi di sangue assenti. Pelle Residua : Massimo 5% dell'estensione dell'intero filetto. Consistenza: filetti di alici carnose, con polpa compatta, non molle, ne eccessivamente turgida e/o fibrosa. CONTENITORE : integro, nessuna traccia di unto Tails absent, dorsal fins absent, innards and blood clots absent. Skin residual : Maximum 5% of the extension of the whole fillet. Consistency: fleshy anchovy fillets, with compact pulp, not soft, not excessively turgid and/or fibrous. CONTAINER: intact, no trace of grease
24) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Organoleptic characteristics	Sapore ed odore tipico delle alici mature con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa rossiccio uniforme, almeno per il 90% della superficie interna del filetto tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. Assenza di filetti di colorazione verdognola, eccessivamente marroni e/o grigi Taste and smell typical of seasoned anchovies with a marked and persistent flavour over time. Uniform reddish-pink color of meat, at least for 90% of the internal surface of the fillet, typical of the product at the right degree of maturation. Absence of greenish, excessively brown fillets and or gray
25) VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI RELATIVI A 100gr di prodotto sgocciolato NUTRITIONAL AND ENERGY VALUES RELATIVE TO 100gr of drained product	Valore energetico(energy value) : 191 Kcal / 799Kj Proteine (protein) 24g Carboidrati (carbohydrates) 0,6 g di cui zuccheri (of which sugars): 0,0g Grassi(fat) 10g, di cui grassi saturi (of which saturated fats) : 2,2 g Sale (salt): 16g Allergeni(allergens) : PESCE (FISH)
26)TEMPERATURA DI STOCCAGGIO Storage temperature	Trattandosi di semiconserva, la temperatura di stoccaggio non deve superare 14°C. Stoccare il prodotto in luogo asciutto. Dopo l'apertura del vaso, conservarlo in frigorifero con il contenuto coperto completamente da olio e consumare entro 5 giorni Being semi-preserved, the storage temperature must not exceed 14° C. Store the product in a dry place. After the opening of jar, store in the refrigerator with the contents covered completely by oil and consume within 5 days

27)MODALITA' DI TRASPORTO Mode of transport	Su mezzi refrigerati da +4°C a +14°C On refrigerated vehicles from +4°C to +14°C
28)CERTIFICAZIONI DEL SITO PRODUTTIVO Site certifications productive	Brc global standard for food safety

DATI LOGISTICI (logistics data)

Imballo primario : vaso di vetro chiuso ermeticamente da capsula twist off richiudibile

Primary packaging glass jar hermetically sealed by a resealable twist-off cap

Dimensioni del vaso : diametro mm 70 – altezza mm 150

Jar dimensions : diameter mm 70 – height mm 150

Peso lordo del vaso kg. 1,026

(Gross weight of the jar)

Imballo secondario fardello termoretratto coperto da film trasparente in pvc

(secondary packaging) heat-shrunk bundle covered with transparent PVC film

Dimensioni del fardello mm 275 x 195 x h 150

(heat-shrunk bundle dimensions) mm 275x195 x h 150

Peso del fardello kg. 6,3

(heat-shrunk bundle gross weight) Kg. 6,3

Numero di vasi per fardello 6

(number of jars for heat-shrunk bundle) 6

Numero fardelli per strato 16

(number of heat-shrunk bundle per layer) 16

Numero strati per pallet 8

(number of layers per pallet) 8

Numero fardelli per pallet 128

(number of heat-shrunk bundle per pallet) 128

Peso del pallet intero kg. 824

(gross weight of whole pallet) kg. 824

Altezza pallet cm. 140

(pallet height) cm. 140

Tipo pallet epal cm 80x120

(pallet type) epal cm.80x120

Foto della referenza

(product photo)



FILETTI DI ALICI 720gr x 6 in olio di girasole

Pallet da 126 fardelli

Strato pallet da 18 fardelli

Peso del singolo fardello kg. 6,300

Codice ean 8022754001104

Codice interno 01104