



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 friossrl@pec.it

Telefono: 0857951425 - 347 2873086

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.

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

via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

(TECHNICAL DATA SHEET OF THE FINISHED PRODUCT)

ultima revisione (last revision) 03/01/2024)

Rif. EC 591

TONNO BUSTA 1000 GR.X 12 OLIO GIRASOLE

(TUNA 1000GRX12 POUCH IN SUNFLOWER OIL)

MARCA PORTICELLO

(Porticello brand)

NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO (commercial product name)	Tonno in olio di semi di girasole busta da 1000gr Tuna in sunflower oil pouch 1000gr
SPECIE ITTICA INSCATOLATA (canned fish species)	Tonno skipjack (katsuwonus pelamis) Tuna skipjack (katsuwonus pelamis)
METODO DI PESCA (Fishing method)	Reti da circuizione (Purse seine nets)
ZONA DI PESCA (Fishing areas)	Oceano Atlantico (zona fao 34-41) Atlantic Ocean (fao area 34-41) Oceano Pacifico (zona fao 71-77-87) Pacific Ocean (fao area 71-77-87)
CODICE A BARRE (Barcode)	8022754262611
CODICE INTERNO PRODOTTO (Internal code product)	262611
INGREDIENTI: tuna 95% (ingredients)	Tonno cotto e già' pulito proveniente da pesce pescato fresco conservato con ghiaccio, oppure da pesce congelato conservato a temperatura di -18° C quantita' immessa nella busta 950gr (95%) La materia prima tonno e' totalmente lavorata ed Inscatolata nello stesso sito produttivo Cooked and already cleaned tuna from caught fish fresh, preserved with ice, or from frozen fish stored At temperature of -18°C quantity placed in the pouch 950gr (95%) the tuna raw material is totally processed and canned in the same production site
OLIO DI GIRASOLE 3,0 % (sunflower oil)	Chiaro raffinato in conformita' allo standard del Codex Alimentarius- Origine Europa Clear, refined oil conforming to Codex Alimentarius standard Europe Origin
ACQUA (water) max 1,0 %	deve essere potabile e conforme alle ultime norme E.U./WHO standard internazionali per l'acqua potabile Must be potable and in conformity with the latest EU/WHO standards for drinking water
SALE (salt) 1%	Sale marino per alimenti non iodato il livello di sale aggiunto viene modificato per ottenere una salinita' finale specificata Non-iodized sea salt for food The level of added salt is amended to achieve a final Salinity specified



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

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.

MAGAZZINO SPED.E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco
via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

DETTAGLI TECNICI (Technical details)	Peso dichiarato : minimo 1000g Declared weights: minimum 1000g laddove vengono utilizzati metodi di controllo del peso medio, sono conformi al regolamento su pesi e misure (prodotti imballati) del 2006																		
SHEL LIFE DICHIARATO (declared shelf life)	3 anni dalla data di produzione a busta chiusa Three years from production date at closed pouch																		
CONSERVAZIONE A BUSTA APERTA (open pouch conservation)	Una volta aperta la busta, conservarla in frigorifero con il contenuto totalmente coperto da olio e consumarla entro 2 giorni Once the bag has been opened, keep it in the refrigerator with the contents totally covered by oil and consume within 2 days																		
DATA DI SCADENZA DEL PRODOTTO (Expiry date product)	Stampata su un lato della busta a mezzo inkjet Indelebile ed espressa in giorno, mese, anno. printed on one side of the pouch by inkjet and expressed in day, month, year																		
SITI PRODUTTIVI (production sites)	Stabilimenti autorizzati e riconosciuti dalla Comunità Europea, sottoposti ad Audit periodici per la riconferma delle autorizzazioni comunitarie Establishments authorized and recognized by the Community European Union, subjected to periodic audits for the reconfirmation of community authorizations																		
REQUISITI ANALITICI DEL PRODOTTO FINITO Finished product Analytical Requirements	<table><tr><td>Vuoto</td><td>presente</td></tr><tr><td>Vacuum</td><td>present</td></tr><tr><td>Mercurio(mercury)</td><td>0,5 ppm max</td></tr><tr><td>Piombo (lead)</td><td>0,3 ppm max</td></tr><tr><td>Istamina (histamine)</td><td>50 ppm max</td></tr><tr><td>Cadmio(cadmium)</td><td>0,1 ppm max</td></tr><tr><td>Contenuto di sale (salt content)</td><td>1,0 – 1,5%</td></tr><tr><td>Parametri microbiologici</td><td>sterilita' commerciale</td></tr><tr><td>(microbiological Parameters)</td><td>commercially sterile</td></tr></table>	Vuoto	presente	Vacuum	present	Mercurio(mercury)	0,5 ppm max	Piombo (lead)	0,3 ppm max	Istamina (histamine)	50 ppm max	Cadmio(cadmium)	0,1 ppm max	Contenuto di sale (salt content)	1,0 – 1,5%	Parametri microbiologici	sterilita' commerciale	(microbiological Parameters)	commercially sterile
Vuoto	presente																		
Vacuum	present																		
Mercurio(mercury)	0,5 ppm max																		
Piombo (lead)	0,3 ppm max																		
Istamina (histamine)	50 ppm max																		
Cadmio(cadmium)	0,1 ppm max																		
Contenuto di sale (salt content)	1,0 – 1,5%																		
Parametri microbiologici	sterilita' commerciale																		
(microbiological Parameters)	commercially sterile																		
BUSTA (CODIFICA E TRACCIABILITA) Pouch: coding and traceability	La tracciabilita' e' mantenuta lungo tutta la filiera Produttiva mediante l'uso di contrassegni adeguati dalla produzione fino alla spedizione del prodotto finito tramite container. Tutti i prodotti finiti destinati al cliente sono contrassegnati da un simbolo leggibile e codifica che include informazioni sulla durabilita' traceability is maintained through the entire supply chain productive through the use of appropriate																		



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

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.com

MAGAZZINO SPED. E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco
via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

	Markings from the production to shipping of the finished product via container. All finished products destined for the customer are marked buy a legible symbol and coding that includes information on durability
--	---

STOCCAGGIO E TRASPORTO (storage and trasportation)	i veicoli o le navi utilizzati per il trasporto del prodotto finito devono essere puliti e igienici. devono essere liberi da attività nocive e fumigati prima del carico. Deve essere mantenuta la temperatura ambiente di trasporto. Il sigillo antimanomissione deve essere integro in tutta la sua durata: dal momento della spedizione fino all'ispezione e all'apertura da parte del cliente destinatario. Vehicles and ships used for the trasportation of finished products must be clean and hygienic. It must be free from pest activity and fumigated prior to loading. Ambient transportation temperature must be maintained. The tamper proof-sealing must be intact throughout the period of shipment until inspected and opened by the customer.
---	--

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100GR DELL'INTERO PRODOTTO (TONNO E OLIO) (nutritional values per 100gr od drained weight)	
Energia(energy)	880 /210 Kcal
Proteine (protein)	23,0 g
Carboidrati (carbohidyatyes)	0,0 g
Di cui zuccheri (Of which sugars)	0,0 g
Grassi Totali (total fat)	13,0 g
Di cui acidi grassi saturi (of which saturated fatty acids)	2,0 g
Fibre	0,0g
Sale(salt)	2,0 g

ASPETTO E CARATTERISTICHE SENSORIALI

(appearance and sensory characterists)

La qualita' minima accettabile deve essere la seguente: Il contenuto della busta conterra' un livello minimo Accettabile di briciole massimo 30% del contenuto.

Aspetto abbastanza chiaro vivo e colore leggermente non uniforme tipico della specie e del paese di origine. Non presenti assolutamente parti scure. Al massimo possono essere presenti alcune striature o macchie di sangue scuro, ma non sufficienti a sminuire l'uniformita' complessiva del pacco di tonno. Potra'essere Possibile notare una leggera decolorazione o opalescenza della salamoia.

The minimum acceptable quality must be a follows:



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 friossrl@pec.it

Telefono: 0857951425 - 347 2873086

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.com

MAGAZZINO SPED.E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco
via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

The pack will contain a maximum acceptable level of 30% flakes.

APPEARANCE : fairly bright and slightly non-uniform in colour, typical of species and country of origin. There shall be no dark bruising present. Some dark blood streaks or spotting may be present, but not sufficient to detract from the overall uniformity of the pack. Slight discoloration or opalescence of the brine may be present. Slight retort scorching may be seen.

COMPOSIZIONE (composition)

il pacco è sostanzialmente costituito da pezzi di varie dimensioni, comunque non inferiori a 10 mm

SAPORE E ODORE: sapore caratteristico della specie, non presenti sapori atipici. Nessun sapore forte di pesce, sapore di coaguli di sangue, o sapori metallici, né di bruciature, né sapori amari, né sapori di rancido

CONSISTENZA: la confezione è costituita da polpa soda, ma pastosa al palato.

DIFETTI: il prodotto sarà esente da corpi estranei, pinne e visceri, ossa, pelle, scaglie, sangue, superiore a 6 mm o parti bruciate e seguito di maggiore cottura.

Tolleranza ai difetti: un solo pezzo di scaglia/pelle fino a 6 mm,
o 2 piccoli vasi sanguigni di dimensioni < 1 mm.

COMPOSITION (composition)

the package is made up of pieces of various sizes, in any case not less than 10 mm

TASTE AND SMELL: characteristic flavor of the species, no atypical flavours. No strong fishy flavour, or taste of blood clots, or metallic tastes, or of burns, or bitter tastes, or rancid tastes

CONSISTENCY: the package is made up of firm pulp, but mushy on the palate.

The product will be free from foreign bodies, fins and viscera, bones, skin, scales, blood, greater than 6 mm or burns due to overcooking. Flaw tolerance: a piece of scale/skin up to 6 mm, or 2 small blood vessels <1mm in size

ALLERGENI (allergens)

Come da regolamento UE 1169/2011 (as defined and declared in EU Regulation 1169/2011)

Nel prodotto finito non vengono utilizzati ingredienti allergenici o loro derivati diversi da quelli specificati nella dichiarazione degli ingredienti in etichetta

no allergenic ingredients or their derivatives other than those specified in the label ingredient declaration are used in the finished product.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI COME DEFINITO NEL REGOLAMENTO UE 1829/2003

(genetically modified organism (as defined in EU Regulation EC 1829/2003))

NON CONTIENE ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

(no GMO ingredients used)

IRRADIAZIONE (IRRADIATION)

I PRODOTTI NON HANNO SUBITO RADIAZIONI IONIZZANTI E NON SONO STATI PRODOTTI CON COMPONENTI IRRADIATI

(Product have not undergone ionizing radiation, and have not been produced with irradiated components)



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

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.com

MAGAZZINO SPED.E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco
via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

PROCESSI (PARAMETERS)

il processo terminale utilizzato per tutti i prodotti, le dimensioni delle confezioni e il formato dell'imballaggio sono stati convalidati, incluso regolare convalida esterna da parte di organismi accreditati e riconosciuti.

The terminal process used for all products, pack size and packaging formats have been validated, including Regular external validation by accredited and recognised bodies

PACKAGING

tutti gli imballaggi utilizzati sono adatti allo scopo e rispettano la legislazione pertinente, incluso il regolamento sugli imballaggi (requisiti essenziali) del 2003 e i materiali e gli articoli a contatto con gli alimenti (regolamento inglese del 2012 e tutte le successive modifiche di entrambi.)

All packaging used are fit for purpose and adhere to relevant legislation including The Packaging (Essential Requirements) Regulation 2003 and The Materials and Articles in Contact with Food(England) Regulation 2012 and all subsequent amendments of both.

DATI LOGISTICI (LOGISTICS DATA)

Dimensioni della busta (pouch dimensions)	mm 205x297x25
Peso netto della busta (net weight pouch)	1000gr
Peso netto sgocciolato (drained weight)	950gr
Peso lordo della busta (gross weight pouch)	1020gr
Shelf life	3 anni dalla data di produzione 3 years from production date
Shelf life residua alla consegna (Residual shelf life at delivery)	2 years
Numero buste per cartone (pouches number for one carton)	12
Numero cartoni per stato(number cartons for layer)	6
Numero strati per pallet (number layers for pallet)	10
Totale cartoni per pallet (total cartons for pallet)	60
Dimensioni del cartone (carton dimensions)	mm 425x330x165 h
Dimensioni del pallet (pallet dimensions)	cm 80x120x178 h
Lingue riportate in etichetta (languages reported on the label)	Italiano,tedesco,polacco,francese Italian,German,Polish,French
Temperatura di stoccaggio e trasporto (storage and transportation temperature)	25°C

Foto del prodotto (product photo)



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 friossrl@pec.it

Telefono: 0857951425 - 347 2873086

Email : amministrazione@friosittici.com - contabilita@friosittici.com

MAGAZZINO SPED.E RIC. MERCI: Zona Artig.le Torre San Rocco
via Marte, 4 64025 PINETO (TE)

