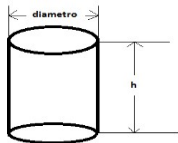
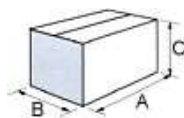
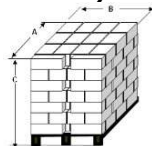


		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

SCHEDA TECNICA		
INFORMAZIONI ARTICOLO		
PRODOTTO	Colatura di alici vetro 100 ml	
DESCRIZIONE	Pregiato distillato ricavato dalle migliori acciughe del Mediterraneo, pescate nel periodo primaverile. Ottenuta dalla normale maturazione delle acciughe sotto sale, secondo tradizione tramandata nel Borgo marinaro di Cetara.	
PRODUTTORE/BOLLO CE	IT 145 CE	
INGREDIENTI	ALICI (PESCE - <i>Engraulis encrasicolus</i>), sale.	
ZONA DI CATTURA	N.A.	
CATEGORIA DI ATTREZZI DA PESCA	Vedere etichetta	
ALLERGENI	PESCE (alici)	
OGM	No	
CONFEZIONE	Bottiglietta vetro	
CODICE PRODOTTO	EAN 13	CODICE CARTONE
352032	8022813005371	28022813005375
VOLUME NETTO	VITA RESIDUA GARANTITA	
100 ml	9 mesi	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
Aspetto Esteriore	Tipico della colatura di alici	
Colore	Ambrato	
Odore	Tipico di mare	
Gusto	Tipico di mare	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia	kJ / kcal	113 / 27
Grassi		0,3 g
di cui acidi grassi saturi		0,1 g
Carboidrati		1,2 g
di cui zuccheri		0,2 g
Proteine		4,8 g
Sale		25,5 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Valori di riferimento limite		
Istamina	< 200 mg/kg	

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Valori di riferimento limite		
CBMT	< 5 x 10 ⁶ ufc/g	
Enterobatteriacee	< 5 x 10 ³ ufc/g	
Stafilococchi Coagulasi +	< 5 x 10 ² ufc/g	
Salmonella spp	Assente / 25 g	
Listeria monocytogenes	Assente / 25 g	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E CONSIGLI D'UTILIZZAZIONE		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco al di sotto dei 20°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C e consumare entro la data di scadenza.	
DESTINAZIONE D'USO / LIMITAZIONI AL CONSUMO	Il consumo è precluso alle seguenti categorie di consumatori: ► allergici al PESCE (acciughe)	
MODALITA' DI CONSUMO	E' un glutammato naturale: può essere usato da solo o come insaporitore nelle più disparate ricette. Va utilizzata al posto del sale. Dose consigliata circa un cucchiaino per ogni 100 g di pasta o altro. Non va salata nemmeno l'acqua di cottura. Si consiglia di procedere per gradi fino al raggiungimento del giusto grado di "sapidità"	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
	Dimensioni dell'unità (Diametro x h) in cm  3,9 x 14,4	Dimensioni del cartone (A x B x B) in cm  17 x 10 x 14,5
Numero di pezzi per cartone	Numero di cartoni per piano	Dimensioni del pallet (A x B x C) in cm  120 x 80 x 117
12	41	
Numero di piani per pallet	Numero di cartoni per pallet	
7	287	
Numero di pezzi per pallet	Protezione del pallet	
3444	Film	

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	ST
			Rev 0 del 14.10.16

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI	
Sede operativa: VIA GUALCO 52, A/B/C, 54 – 16165 GENOVA	
Originato e Approvato da:	Autorizzato da:
 Responsabile Assicurazione Qualità	RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI S.R.L. Direzione
Redatto il:	23.05.2018
Aggiornato al:	27.05.2022