



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 (technical sheet)

TONNO 70GRX3 OLIO OLIVA- col

ULTIMA REVISIONE (last revision)

Tuna 70grx3 olive oil

24/02/2024

CODICE DOGANALE : 1604142100 : PREPARAZIONI DI TONNO Katsuwonus pelamis

Descrizione Commerciale del prodotto Commercial description of the product		tonno in olio di oliva 70grx3 cluster marca ‘Porticello’ tuna in olive oil 70grx3 cluster ‘Porticello ‘ brand	
DESCRIZIONE TECNICA DEL PRODOTTO (TECHNICAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT)			
Il prodotto consiste in un’unica porzione di carne ottenuta da un taglio trasversale della massa muscolare o composto da Una o piu’ parti riunite in un unico insieme compatto, posto in una lattina di metallo verniciata , chiusa ermeticamente dopo Colmatura con liquido di governo e sterilizzata. (rif.Reg. CE 1536/92).			
The product consists of a single portion of meat obtained from one cut transversal of the muscle mass or composed of one or more parts united together in a single compact whole, canned in a metal can painted, hermetically sealed after filling with Preserving liquid and sterilized (reference to EC regulation N°1536/92			
Peso netto della singola lattina 70 gr Net weight for each can 70 gr		/ peso sgocciolato della lattina 52 gr / drained weight of the can 52 gr	
Ingredienti Ingredients	74% TONNO skipjack (katsuwonus pelamis), olio di oliva,sale (cloruro di sodio) ALLERGENI: contiene pesce (D.Lgs 114/2006) Non contiene ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM) skipjack tuna 74% (katsuwonus pelamis), olive oil, salt . ALLERGENS : contains fish (Legislative Decree 114/2006) Does not contain ingredients obtained from genetically modified organisms (GMO)		
Zone di pesca Fishing area	Oceano Atlantico centro Orientale zona fao 34 – Oceano Indiano zona fao 51-57-71 Oceano Pacifico zona Fao 87-61-71-77 Central-eastern Atlantic Ocean (fao area 34) -Indian Ocean (fao area 51-57-) -Pacific Ocean (fao area 87-61-71-77		
Metodo di pesca Fishing Method	Reti da circuizione Purse siene nets		
Unita’ di vendita Selling unit	confezione in cluster da 3 lattine vendibili anche singolarmente cluster of 3 cans, also salable individually		
Liquido di governo Preserving liquid	Olio di oliva conforme alla legislazione U.E Rif.to CEE 2568/91 olive oil compliant with EEC regulation N°2568/91		
Dati analitici analytical data	Acidi liberi (espressi come acido oleico) ≤ 0,30% (free acids expressed as oleic acid) Prova di saponificazione negativa (saponification test) negative Prova del freddo negativa (cold test) negative Acido Palmitico (palmitic acids) 7,5 – 20% Acido Palmitoleico (palmitoleic acid) 0,3 – 3,5% Acido Oleico (oleic acid) 55 - 83% Acido linoleico (linoleic acid) 3,5- 21% Acido linolenico (linolenic acid) ≤ 1,0 %		
Caratteristiche Organolettiche	All’apertura le scatole appaiono piene di tonno e olio.Assenza di scatole con poco olio.Polpa uni- forme di colore rosato,odore gradevole e caratteristico,sapore gradevole e caratteristico, sufficientemente salato con consistenza tenera tipica del tonno in scatola. Minima presenza di difetti quali ossidazioni, parti vuote,parti estranee (spine,pelle,scaglie) briciole :massimo 20% del prodotto sgocciolato-% di acqua inferiore del 5% sul peso netto		

	umidità :68/69% del prodotto sgocciolato	
organoleptic characteristics	Upon opening the cans appear full of tuna and oil. Absence of cans with a little oil. Uniform pinkish colored pulp, pleasant and characteristic smell, pleasant and characteristic flavor, sufficiently salty with a tender consistency typical of the tuna. Minimal presence of defects such as oxidation, voids, foreign parts (thorns, skin, scales,) Crumbs: maximum 20% of the drained product- % water/net weight: less than 5% Humidity: 68/69% of the drained product	
Dichiarazione Nutrizionale	Valori nutrizionali medi per 100gr Di prodotto sgocciolato	Valore Energetico : (energy value) 1000 Kj / Kcal 240
Nutritional values	average nutritional values per 100g of drained product	Proteine (proteins) 23 g Carboidrati (carbohydrates) 1,0 g Di cui zuccheri (of which sugars) 0,0 g Grassi (fats) 16,0 g Di cui acidi grassi saturi: (of which saturated fatty acids) 2,4 g Sale (salt) 1,2 g
	Ph 5,8 – 6,2 Mercurio (mercury) : max 1,0 mg/Kg Piombo (lead) max 0,30 mg./Kg Cadmio (cadmium) : max 0,10 mg/kg Istamina (histamine) <100 mg/kg	
Parametri microbiologici microbiological parameters	Nessuna alterazione del prodotto dopo incubazione a 37°C e a 55° c per 15gg Δph <0,5 unità no alteration of the product after incubation at 37°C and 55°C for 15 days Δph <0,5 unità	
Termine minimo di Conservazione (tmc) Minimum term of coinsevation (shelf life)	5 anni dalla data di produzione a temperatura ambiente Prestampato sulla lattina nella forma BBE 31.12.aaaa 5 years from the production date at room temperature pre-printed on the can lid in the form : bbe 31.12.yyyy	
Codifica lotto	Il lotto di produzione e la data di scadenza del prodotto sono riportate sul fondo o sul coperchio della lattina metallica. Lo stesso lotto e la data di scadenza sono riportate nell'astuccio di cartone e nella seguente modalità: la prima lettera indica l'anno di produzione le 3 cifre seguenti rappresentano il giorno di produzione (da 1 a 360) segue ulteriore numero che indica la linea di produzione la seconda parte del lotto e' costituita da una cifra che identifica la specie ittica del tonno inscatolata. Le ultime 4 cifre il codice prodotto – segue data di scadenza in chiaro	
Batch coding	the production batch and the expiry date of the product are shown on the bottom or lid of the can and in the following way: the letter indicates the year of production the following 3 digit indicate the production day from 1 to 360 follows a further number indicating the production line the second part of the lot consists of a number that identifies the canned fish species. The last 4 digit indicate the product code. The expiration date follows clearly expressed : day month, year Esempio di lotto (example bath) E 012 1 --- 0 4587 12-01-2028	
Modalità di conservazione Conservation methods	Conservare un luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero da 2 a 4° C. totalmente coperto da olio e consumare entro 2/3 giorni Store in a cool and dry place. After opening, store the product in the refrigerator from 2°C to 4°C totally covered by oil and consume within 2/3 days	

Modalita' di Trasporto Transport mode	A temperatura ambiente At room temperature
Imballo Primario Primary packaging	Lattina in banda stagnata elettrolitica a tre pezzi (fondo, corpo, coperchio a strappo) Conforme : 3 pieces metal can: bottom, body, easy-opening lid compliant: a) Alla disciplina igienica degli imballaggi del D.M. 21.03.1973 e s.m.i hygienic regulation of packaging ministerial decree 21.03.1973 and further changes b) Al DPR 777/82 (PDC 777/1982) c) Al D.M 18.02.1984 e successive modificazioni d) Ministerial decree 18.02.1984 and further changes e) Al Reg. CE 1895/205/CE f) EEC regulation N°1895/205/CE g) Al Reg. CE 1935/04 h) EEC regulation N° 1935/04 i) Al Reg. CE 2023/06 j) EEC Regultaion 2023/06 k) Al Reg. 10/11 /UE EEC Regulation 10/11/UE
Imballo Secondario	Cluster in cartoncino comprendente 3 lattine x 70 g printed cardboard cluster including 3 cans x70 g Cartone comprendente n. 32 cluster Carton box including n.32 cluster
CONTROLLI DI FILIERA Prodotto finito La rispondenza del Prodotto finito alle caratteristiche riportate nella presente scheda tecnica viene assicurata dal costante monitoraggio del Controllo di qualità dello stabilimento di produzione su materia prima, ciclo tecnologico e prodotto finito effettuate in linea e nel proprio laboratorio, in materia di autocontrollo HACCP Final product The compliance of the finished Product with the characteristics reported in this technical data sheet is ensured by the constant monitoring of the quality control of the production plant on raw materials, technological cycle and finished product made on production line and in own laboratory, regarding HACCP self-control	
Controlli sulla Materia Prima	Analisi visiva e chimico fisica (Umidità-Mercurio-Istamina-Cloruri etc) sul prodotto All'arrivo in stabilimento al fine di verificare la rispondenza ai Capitolati di acquisto Ed alle vigenti leggi. Certificazioni : certificati Sanitari, di origine, Certificato di Cattura della partita di pesce
Raw material control	Visual and chemical-physical analysis (humidity-mercury-Histamine-chlorides etc) on the product Upon arrival at the factory in order to verify compliance with the purchase specifications and to current laws. Certifications : health certificates, catch certificate relating the batch of fish, Origin certificate.
Processo produttivo productive cycle	L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche the entire production cycle takes place according to the most rigorous hygiene standards
Parametri di Controllo Control parameters	Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il Manuale HACCP Verification of the fundamental phases from a technological and critical point of view according to HACCP manual
Controlli sulla linea di Produzione	Prelievi a campione lungo tutte le fasce orarie di produzione e lungo tutta la linea Produttiva, al fine di verificare la rispondenza del prodotto, la qualità organolettica, ed i parametri di aggraffatura ai dati standardizzati
Checks on the line Production	Taking samples along all production time slots and along the entire production line in order to verify the compliance of the product, the organoleptic quality, and standardized seaming parameters

Sanificazione e Disinfettazione	Gli impianti sono lavati e sanificati quotidianamente con detersivi schiumogeni e con disinfettanti adatti all'industria alimentare
Sanitization e Disinfection	Production systems are washed and sanitized daily with foaming detergents and disinfectants. many suitable for the food industry
DATI LOGISTICI (LOGISTIC DATA)	
MARCHIO (brand)	: Porticello
DATA DI REGISTRAZIONE (REGISTRATION DATE)	: 24/10/2013
PROPIETARIO DEL MARCHIO (BRAND PROPERTY)	: frios srl
CODICE A BARRA LATTINA (barcode can)	: 8022754804002
CODICE A BARRA CLUSTER (barcode cluster)	: 8022754803050
CODICE INTERNO (internal code)	: 803050
DIMENSIONE LATTINA (can size)	: diametro(diameter) mm 66 – altezza(height) mm 34
PESO LORDO LATTINA (gross weight can)	: 96 gr
DIMENSIONE DEL CLUSTER (cluster dimensions)	: mm 200x66x 36h
PESO DEL CLUSTER (cluster weight)	: 312 gr
NUMERO DI CLUSTER CONTENUTO DAL CARTONE (cluster number x carton box)	: 32
DIMENSIONI DEL CARTONE (carton box dimensions)	: mm 400 x 280 x 150 h
PESO LORDO DEL CARTONE (carton box weight)	: 10,390 Kg
NUMERO CARTONI PER STRATO PALLET (carton box for layer)	: 8
NUMERO STRATI PER PALLET (layers number for pallet)	: 10
TOTALI CARTONI IN UN PALLET (total cartonbox for pallet)	: 80
DIMENSIONE DEL PALLET (pallet dimensions)	: mm 800x1200x 1680 h
PESO DEL PALLET (pallet weight)	: 849 kg
STOCCAGGIO A MAGAZZINO (warehouse storage) Stoccare il prodotto in luogo asciutto a temperatura ambiente (comunque non superiore a 38°C) Store the product in a dry place at room temperature (in any case not higher than 38°C)	

FOTO PRODOTTO

Product (photo)

