

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 339

Rev 01 del
03/07

FILETTI ALICI IN OLIO D'OLIVA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Filetti di alici di pezzatura medio piccola, in olio di oliva: prodotto di elevate caratteristiche qualitative garantite dall'impiego di alici scelte, sottoposte a filettatura manuale, a corretta maturazione sotto sale e governate in olio d'oliva.

IMPIEGIO

Indicativissimo per esaltare il sapore di pietanze: antipasti, pizze, sughi, salse, primi, contorni e secondi piatti.

INGREDIENTI

filetti di ALICI (*Engraulis encrasicolus*), olio di oliva (44%), sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Colore: roseo vivo

Odore: tipico

Sapore: intenso di pesce

Consistenza: carnosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 10000 ufc/g
Lieviti	< 10000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 100 ufc/g
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g
Clostridium Perfringens	< 100 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Subito dopo la pesca, le alici vengono eviscerate e decapitate e sottoposte a maturazione sotto sale e pressatura. Successivamente subiscono lavaggio, per eliminare il sale e le squame e vengono filettate a mano.

Sempre manualmente vengono stivate in scatola e colmate con olio

Ultimo aggiornamento: 29.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 339

Rev 01 del
03/07

FILETTI ALICI IN OLIO D'OLIVA

Pagina 2 di
4

d'oliva a freddo.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg bauletto
Peso netto: 0,720 kg
Formato di vendita: 6 bauletti
Peso sgocciolato dichiarato: 0,400 kg
Peso lordo confezione: 0,851 kg
Peso lordo collo: 5,206 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 18 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: bauletto banda stagnata E3/1DD
Lunghezza: 98,7 mm
Larghezza: 121,7 mm
Altezza: 71,5 mm
Peso imballo: 131,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: vassoio
Lunghezza imballo secondario: 325,0 mm
Larghezza imballo secondario: 252,0 mm
Altezza imballo secondario: 43,0 mm
Dimensione colli in mm: 325*252*77
Peso vassoio: 70,00 g
Peso film: 30,00 g

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 339Rev 01 del
03/07**FILETTI ALICI IN OLIO D'OLIVA**Pagina 3 di
4**DATI DI PALLETTIZZAZIONE**

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 143

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 14

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 182

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13

Strati per pallet: 22

Colli per pallet: 286

CODICI EAN

EAN13: 8004980003398

ITF14: 08004980103395

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 928 kJ

Energia: 222 kcal

Grassi: 11,8 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,3 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 28,9 g

Sale: 12,60 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 29.09.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 339Rev 01 del
03/07**FILETTI ALICI IN OLIO D'OLIVA**Pagina 4 di
4**Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

NaCl: 13 - 18 %
aw: <= 0,76
Residuo secco: => 51 %
aw: <= 0,76
Residuo secco: => 51 %

Ultimo aggiornamento: 29.09.2020
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: