

 AGRIFISH S.r.l. 01100 Viterbo S.S. Cassianord, km85 e-mail: info@agrifish.com Tel: +39 0761 270952 +39 0761 270520 fax: +39 0761 274867		SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO					
		CHUNK DI TONNO A PINNE GIALLO					
DESCRIZIONE PRODOTTO							
Nome commerciale		Chunk di tonno a pinne gialle marinato		Peso (kg)		4-7,2 kg	
Marca		PRESTIGE		Glassa (%)		0%	
Presentazione		In busta sottovuoto		P.N. = P.N. Netto			
Formato		5-6 pezzi per scatola		Dimensioni/Peso		800-1200g	
INGREDIENTES Y MODO DE EMPLEO							
Ingredienti: tonno pinna gialla (Thunnus albacares)(95%)(PESCATO), acqua (4%), sale, aromi naturali, antiossidanti E331 e E-301 e fibra vegetale.							
Area di cattura (FAO)		FAO 21, 27, 31, 34, 37, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61, 67, 71, 77, 81, 87 y 88					
Attrezzi da pesca		Reti da traino					
Metodo di produzione		Catturato					
Modo d'uso: Scongellare il prodotto senza sacchetto in frigorifero (0-3°C). Una volta scongelato mantenere il prodotto a 0-4°C. Consumare cotto prima di 72 ore.							
Popolazione di destinazione: Rivolto a tutti i settori della popolazione ad eccezione di tutte le persone che presentano effetti avversi dall'assunzione di qualsiasi ingrediente presente nell'elenco degli ingredienti e seguendo le raccomandazioni nutrizionali approvate dalle autorità competenti e AESAN							
ALLERGENI							
Cereali con glutine e prodotti derivati		Assenza		Latte e suoi derivati		Assenza	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		Tracce		Frutta a guscio e prodotti derivati		Assenza	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Tracce		Sedano e prodotti derivati		Assenza	
Uova e prodotti a base di uova		Assenza		Senape e prodotti derivati		Assenza	
Pesce e prodotti a base di pesce		Presenza		Semi di sesamo e prodotti derivati		Assenza	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Assenza		Lupini e prodotti a base di lupino		Assenza	
Soia e prodotti a base di sola		Assenza		Anidride solfuro e solfito > 10 ppm (da E-220 a E-228)		Assenza	
PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE							
Microbiologico							
Aerobici mesofili	10 ⁶ ufc/g	Enterobatteri	10 ³ ufc/g	Salmonella	Non rilevato 25g	Listeria	Non rilevato 25g
Istamina	100mg/kg*						
Fisico / Chimico							
Mercurio (Hg)	1mg/kg	Melamina	2,5mg/kg	Sostanze prefluoroalchilate			
Cadmio (Cd)	0,10mg/kg	NBVT	35mg di azoto/100g	PFOS 2µg/Kg PFOA 0,20µg/Kg PFNA 0,50µg/Kg PFHxS			
Piombo (Pb)	0,3mg/kg	PCB	75ng/g peso fresco	0,20µg/Kg Somma di quanto sopra 2µg/Kg			
Diossine	3,5pg/g peso fresco		Diossine + PCB	6,5pg/g peso fresco			
*Valore per pesci ad alto contenuto di istidina							
** I controlli analitici devono essere effettuati in base al piano di campionamento dell'azienda.							
RADIAZIONI E OGM'S							
DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI RADIAZIONI: Gli ingredienti e il prodotto finale non sono stati trattati con radiazioni ultraviolette o ionizzanti							
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI: Assenza							
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE				PARAMETRI DI QUALITA'			
Colore	Caratteristico		Glassa	+/-0%			
Odore	Caratteristico		Numero di pezzi incollati	<10%			
Sapore	Proprio del prodotto		Percentuale di pezzi e parti rotte	<10%			
Consistenza	Solido		Parassiti visibili	Assenza			
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g				CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE			
VALORE ENERGETICO (kJ/kcal)		404/95		Temperatura di conservazione	Mantenere a -18°C fino a (vedi data di consumo preferenziale)		
GRASSI (g)		0,8			Vita utile	Fino a 20 mesi dalla data di produzione	
quali				Condizioni in casa		Mantenere a -18°C. Dopo lo scongelamento conservare in frigorifero (0-3°C). Consumare entro 72 ore dalla cottura.	
Acidi grassi saturi (g)		0,5					
CARBOIDRATI (g) di cui		0					
Zuccheri (g)		0					
PROTEINE (g)		22					
SALE (g)		1,4					
MARACTURA DELLE DATE				LOTTO: GG/AA			
Data di congelamento		Data di congelamento: DD/MM/AAAA		GG	Giorno giuliano corrispondente al giorno di lavorazione del prodotto		
Data di produzione		Data di produzione: DD/MM/AAAA		AA	Anno corrispondente all'anno di fabbricazione del prodotto		
Data di consumo preferenziale		Consumare preferibilmente prima della fine di: DD/MM/AAAA					
PRESENTAZIONE E LOGISTICA							
Confezione primaria		Sacchetto di polietilene per uso alimentare					
Confezione secondaria:		Scatola PRESTIGE 140(375 x 268 x 147mm)(+/- 3);peso:357,7g(+/- 7%)					
Pallettizzazione	N°scatole/pallet	108	Ean 13	2001661			
	N°scatole/fila	9	Ean 14	98430743001661			
	N°file/pallet	12	Condizioni di	Mantenere a -18°C. Distribuire in veicolo autorizzato per il trasporto di alimenti, a temperatura di -18°C, con una fluttuazione massima di +3°C.			
	Pallet europeo	120x80	stoccaggio e				
	kg netti/pallet	500 circa	trasporto				