



VIA C. COLOMBO 13 64025 PINETO (TE)
Tel.085-7951425 fax 085-7951432

commerciale@friosittici.com
amministrazione@friosittici.com
ordinifrios@gmail.com
pec: friosdisalvatorerussino@pec.it

SCHEDA TECNICA TONNO 1730GR OLIO DI OLIVA ' PRODOTTO A MARCHIO PORTICELLO'

Ultima revision 05.02.2024

Specie ittica inscatolata	Tonnetto striato (katsuwonus pelamis skip jack)
Zona di pesca	Oceano Pacifico Centro orientale zona fao 87-71-77-34
Origine	Ecuador – Filippine – Ghana -Colombia
Metodo di pesca	Reti da circuizione
Sito produttivo	Autorizzato da UE
Certificazioni internazionali	IFS FOOD STANDARD VERS. 2014
Tipo di materia prima utilizzata	Tonni congelati a bordo subito dopo la pesca Lavorazione da materia prima round Lavorazione da loins precotti : esclusa
Ingredienti nelle seguenti proporzioni	Tonno(75%) olio di oliva (24%) sale (1%) Essiduo acquoso max 4%

CONTROLLO MATERIE PRIME	Olio di oliva di copertura Acidi liberi (espressi in acido oleico) $\leq 0,30 \%$ (valutazione mensile) Prova di saponificazione : negativa (valutazione 1 volta al mese) Prova del freddo : negativa (metodo congelatore) Acido palmitico = 7.5-20% (valutazione per singola cisterna) Acido palmitoleico = 0.3-3,5 % (valutazione per singola cisterna) Acido oleico 55-83% (valutazione per singola cisterna) Acido linoleico $\leq 1.0 \%$ (valutazione per singola cisterna)
SCATOLA METALLICA	Tipo RO 1800 in banda stagnata verniciata interno ed Esterno con vernici per alimenti- contenuto 1800 ml. La latta riporta etichetta in carta antiolio riportante il marchio commerciale e tutte le diciture di legge. Il coperchio della latta riporta il lotto di produzione, che indica il numero della partita di pesce, il lotto interno di produzione con giorno anno ed ora di produzione. La data di scadenza, il numero di stabilimento, origine. Diametro della latta mm. 155 Altezza mm. 113
PARAMETRI CHIMICO FISICI	NaCl 0,7 – 2,2 % del peso netto sgocciolato Cadmio = Massimo 0,1 ppm Mercurio = Massimo 1 ppm Piombo = Massimo 0,3 ppm Stagno = Massimo 200 ppm

	Histamina: su campionatura di 9 latte, di cui il valore medio di istamina deve essere inferiore a 100 ppm 2 latte potranno essere >100 e < 200 ppm Nessuna latta dovrà superare 200 ppm
CONSUMARE PREFERIBILMENTE	Consumare entro 5 anni dall'anno di fabbricazione
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	minimo 24 mesi
COMPOSIZIONE PERCENTUALE	Tonno cotto 75% del peso netto- olio di copertura 24% Sale 1% -essiduo acquoso max 4%
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE PER 100gr Di prodotto sgocciolato	Valore energetico 524 Kj / 124 Kcal Grassi 2,8 g di cui acidi grassi saturi 0,3 g Carboidrati < 0,5 g di cui zuccheri 0,0 g Proteine 24,6 g Sale 1,0 g Fibre : 0,0g
VERIFICA SULLA MATERIA PRIMA	Tonno-ispezione sanitaria visuale ed analisi chimico fisica Olio: analisi organolettica e chimico fisica conforme al Piano di analisi interna. Sale: analisi organolettica e microbiologica conforme al piano di analisi interna
VERIFICA DURANTE LA PRODUZIONE	Ispezione sanitaria alla ricezione Ispezione durante la cottura Inscatolamento: revisione visuale e controllo del peso Dosaggio del liquido di copertura : ispezione del peso netto Aggraffatura delle latte: ispezione sulle aggraffature secondo i parametri prefediniti Sterilizzazione : ispezione delle temperature rilevate dai grafici secondo i parametri predefiniti
PROCESSO DI FABBRICAZIONE:	Scarico del pescato- lavaggio-taglio-cuocitura-pulitura e deliscatura-inscatolamento-aggiunta del liquido di copertura-aggraffatura-prelavaggio delle latte-sterilizzazione-Rilavaggio delle latte- asciugatura-incartonamento
VERIFICHE SUL PRODOTTO FINITO	Analisi organolettica, Determinazione dei parametri chimico fisici secondo l'ordine. determinazione del residuo acquoso Determinazione dei cloruri Preincubazione a 37° per 7 giorni
AGGRAFFATURA	Sovrapposizione ≥ 45% compattezza ≥ 75% Penetrazione gancio- corpo (P.G.C.) ≥ 70%
STERILIZZAZIONE	Sterilizzazione commerciale garantita
DICHIARAZIONI	Non contiene additivi Non contiene ogm ALLERGENI: SOLO PESCE Pesca garantita con metodo dolphin safe
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto .Una volta aperta La latta conservare in frigorifero con il contenuto totalmente coperto da olio e consumare entro breve tempo
SPECIFICHE TECNICHE DEL PRODOTTO FINITO	Pescato pulito senza sangaccio, pelle e spine. Pastiglia di Tonno compatta. Colore tipico della sua specie, odore caratteristico della Carne di tonno cotta e matura conservata in olio di oliva. Sapore caratteristico gradevole e non rancido- consistenza tipica della carne di tonno cotta.
INFORMAZIONI LOGISTICHE	CODICE INTERNO PRODOTTO : 000909 CODICE EAN : 8022754000909 DIMENSIONE CARTONE : CM 47X32X11 h

	PESO DEL CARTONE KG. 12,400 CARTONI PER STRATO N. 5 STRATI PER PALLET N. 14 CARTONI PER PALLET N. 70 ALTEZZA PALLET CM .172 PESO DEL PALLET KG. 882 MARCHIO COMMERCIALE : PORTICELLO
PESO NETTO	1730gr
Peso netto sgocciolato	1300gr



FOTO DELLA REFERENZA