

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 655

Rev 01 del
03/07

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 70 G

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tonno all'olio d'oliva di elevata qualità.

IMPIEGO

Utilizzato come antipasto o per la preparazione di secondi piatti.

INGREDIENTI

TONNEETTO STRIATO (Kawsuwonus pelamis), olio d'oliva, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato, tipico del prodotto

Odore: di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di pesce, assenza di sapori anomali

Consistenza: morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ricevimento materia prima, sezionamento e dissanguamento.

Segue la cottura e successivo raffreddamento e monda dei filettoni.

La materia prima viene tagliata in tranci ed inscatolata in scatole in banda stagnata che vengono poi colmate con olio di oliva.

Il prodotto viene poi sottoposto a sterilizzazione e dopo raffreddamento viene stoccato a magazzino per il periodo di maturazione.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 655	Rev 01 del 03/07
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 70 G	Pagina 2 di 4

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma, Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola monoporzione
Peso netto: 0,070 kg
Formato di vendita: 96 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 60 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
Durata del prodotto aperto: SI CONSERVA 1 GG
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 34,0 mm
Diametro: 67,0 mm
Peso imballo: 27,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 405,0 mm
Larghezza imballo secondario: 275,0 mm
Altezza imballo secondario: 147,0 mm
Dimensione colli in mm: 405*275*147
Peso imballo secondario: 250,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 655

Rev 01 del
03/07

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 70 G

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 72

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 88

Container pallet 112X112

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 110

CODICI EAN

EAN13: 8004980006559

ITF14: 08004980106556

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1486 kJ

Energia: 359 kcal

Grassi: 32,3 g

di cui: acidi grassi saturi: 5,8 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 17,1 g

Sale: 1,20 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 29.03.2023
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: F05A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 655 TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 70 G	Rev 01 del 03/07 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

PH: 5,50 - 6,60