

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 553

Rev 01 del
03/07

FILETTO DI TONNO IN OLIO DI OLIVA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Filetti di tonno Skipjack integri e compatti, lavorati dal fresco, in olio di oliva.

IMPIEGO

Ideale per arricchire buffet, per realizzare antipasti e insalate.

INGREDIENTI

Tonno, olio d'oliva (27% min), sale

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore/Aspetto: rosa scuro, filetti interi ed integri disposti in modo ordinato

Odore: di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: di pesce, assenza di sapori anomali

Consistenza: tenera

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 10 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pesce viene pescato con reti e palamiti e portato in stabilimento. Viene privato della testa, della coda e delle sue interiora. La materia prima è sottoposta ad una prima cottura in acqua bollente o a vapore, quindi viene pelato "a coltello" e privato della carne più vicina alla lisca. Successivamente avviene il taglio dei filetti

Ultimo aggiornamento: 09.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

COD. 553

FILETTO DI TONNO IN OLIO DI OLIVA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

(code) sempre "a coltello", posti manualmente all'interno delle latte e colmati con olio d'oliva. Infine avviene la sterilizzazione ad altissime temperature e pressioni.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 2 kg
Peso netto: 1,850 kg
Formato di vendita: 8 tamburelli
Peso sgocciolato dichiarato: 1,330 kg
Peso lordo confezione: 2,180 kg
Peso lordo collo: 17,730 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 60 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: max 5 gg ricoperto da olio
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 63,0 mm
Diametro: 214,0 mm
Peso imballo: 330,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 435,0 mm
Larghezza imballo secondario: 225,0 mm
Altezza imballo secondario: 260,0 mm
Dimensione colli in mm: 435*225*260
Peso imballo secondario: 290,00 g

SCHEMA TECNICA

COD. 553

FILETTO DI TONNO IN OLIO DI OLIVA

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 5

Colli per pallet: 50

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 5

Colli per pallet: 50

Container pallet 112X112

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 60

CODICI EAN

EAN13: 8004980005538

ITF14: 08004980105535

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 901 kJ

Energia: 215 kcal

Grassi: 12,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,9 g

Carboidrati: 0,1 g

di cui zuccheri: 0,1 g

Proteine: 25,5 g

Sale: 0,45 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 09.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 553Rev 01 del
03/07**FILETTO DI TONNO IN OLIO DI 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

PH: 5,5 - 6,0

NaCl: 1,0% - 1,8%

Ultimo aggiornamento: 09.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: