



SPECIALITÀ ALIMENTARI

## cod. 007 – FILETTI DI ALICI MARINATI IN OLIO



## Linea Blu

Linea mare

L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

### Informazioni tecniche

<b>Ingredienti</b>	ALICI ( <i>Engraulis encrasicolus</i> ), olio di semi di girasole, acqua, aceto di vino, sale, prezzemolo, peperoncino, correttore di acidità: acido citrico. <b>I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.</b>
<b>Origine Prodotto Ittico</b>	Mar Mediterraneo.
<b>Nazione d'origine</b>	Prodotto in ITALIA.
<b>Shelf life</b>	Il prodotto in olio ha una shelf-life 6 mesi. Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.
<b>Condizioni di trasporto e stoccaggio</b>	Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato a temperatura compresa fra 0°C e +8°C. Una volta aperta, la confezione, il prodotto si conserva per 7 giorni in frigorifero coperto di olio.

### Lista di allergeni

Nr.	Allergeni	Presente/e Assente/e Possibile cross-contamination
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Possibile cross-contamination
03	Uova e prodotti a base di uova	Assente
04	Pesce e prodotti a base di pesce	Presente
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
06	Soia e prodotti a base di soia	Assente
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
08	Frutta a guscio e i loro prodotti	Assente
09	Sedano e prodotti a base di sedano	Possibile cross-contamination
10	Senape e prodotti a base di senape	Assente
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Assente
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Possibile cross-contamination



SPECIALITÀ ALIMENTARI

**cod. 007 – FILETTI DI ALICI MARINATI IN OLIO****Consigli pratici****Descrizione**

Prodotto gastronomico a base di filetti di alici marinate in olio di semi di girasole

**Suggerimenti e istruzioni per l'uso**

Prodotto pronto per il consumo.

Delizioso e particolarmente gustoso il prodotto può essere apprezzato come antipasto contorno, o per arricchire piatti a base di pasta, riso o cous-cous.

**Processo**

Le alici, acquistate già in conca sono sgrondate e confezionate con spezie e piante aromatiche in olio di semi di girasole. Le materie prime sono lavorate seguendo schede di lavorazione e ricette codificate e sono acquistate da fornitori abituali, qualificati dall'azienda, con dichiarazione di conformità a specifiche ed alle norme di legge, inoltre è sottoposta a controllo di qualità e attraverso il codice di produzione, posto su ogni confezione, si possono rintracciare le condizioni di fabbricazione.

L'azienda (Approval number **IT 423 CE**) opera secondo:

- lo Standard **BRC** (Global Standard for Food Safety);
  - lo Standard **IFS Food** (International Standard Food);
  - un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000**;
  - un Sistema di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori secondo lo Standard **ISO 45001**;
- il **Pacchetto igiene**: il Regolamento (CE)178/2002 completato dai Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004.

**Standard del prodotto****VALORI NUTRIZIONALI**

Riferiti a 100g di prodotto sgocciolato:

Energia	132 kcal	552 kJ
Calorie da grassi	56 kcal	229 kJ
<b>Lipidi totali</b>	6.2 g	
Grassi saturi	0.4 g	
Grassi <i>trans</i>	0 g	
<b>Colesterolo</b>	43 mg	
<b>Sodio</b>	927 mg	
<b>Carboidrati totali</b>	0 g	
Fibra	0 g	
Zuccheri	0 g	
<b>Proteine</b>	19 g	
Vitamina A	58 µg	
Vitamina C	0 mg	
Calcio	44 mg	
Ferro	1.3 mg	

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<b>pH</b>	4.0 ± 0.2	Unità di pH
<b>Cloruro di sodio</b>	2.3 NaCl g / 100g di prodotto	

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** (alimento immesso in commercio)

<b>Carica totale a 30°C</b>	< 10 <sup>5</sup> CFU/g
<b>Coliformi</b>	< 10 CFU/g
<b><i>Escherichia coli</i></b>	< 10 CFU/g
<b><i>Staphylococcus aureus coag.+</i></b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Clostridi solfito-riduttori</b>	< 10 CFU/g
<b><i>Salmonella spp.</i></b>	Assente in 25g
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<b>Lieviti e emuffe</b>	< 10 <sup>5</sup> CFU/g

**Parassiti (del tipo *Anisakis spp.*, *Pseudoterranova*)** = la materia prima è stata trattata ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, sezione VIII, capitolo III, lettera D

**CARATTERISTICHE FISICHE**

Il prodotto non contiene contaminanti e materiale estraneo.

Il prodotto finito della linea vassoio attraversa un metal detector, per i parametri di funzionamento ottimizzati per lo specifico tipo di prodotto e confezione contattare l'ufficio commerciale.



SPECIALITÀ ALIMENTARI

## cod. 007 – FILETTI DI ALICI MARINATI IN OLIO

### Confezione

I vasi sono in vetro, appartenente alla Categoria A, idoneo al confezionamento di ogni alimento, poiché conforme alle prescrizioni del Capo 5 del D.M. 21/3/73 e successive modifiche e/o integrazioni richiamate nel D.L.108 de 21 /3/92. I vassoi sono in polipropilene, i fusti in polipropilene o in polietilene ad alta densità, le buste in polietilene a bassa densità, il laminato trasparente termosaldato in poliammide e polipropilene.

Vasi, fusti, vassoi, laminato e buste sono idonei a contenere alimenti come da D.M. 21/03/1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati al contatto con le sostanze alimentari o ad uso personale" e successivi aggiornamenti e/o integrazioni.

Ogni unità riporta chiaramente in etichetta, il nome del prodotto, il peso netto, il peso sgocciolato, il numero di lotto, il codice EAN e la data di scadenza.

	Vassoio				Vaso Firenze	Vaso classico		Secchio					
<b>Peso netto kg</b>	0.150	0.200	0.500	1.000	0.300	2.400	2.900	0.450	0.200	1.000	2	5	10
<b>Peso sgocciolato kg</b>	0.085	0.110	0.290	0.650	0.180	1.450	1.800	0.250	0.110	0.650	1.100	3	6
<b>Codice EAN confezione</b>	8008177041125	8008177000108	8008177001037	8008177001457	8008177007756	8008177013665	-	8008177074710	8008177003192	8008177062557	8008177000702	8008177005080	8008177010527
<b>Codice EAN cartone</b>	28008177041129	28008177000102	28008177001031	28008177001451	28008177007750	28008177013669	-	28008177074714	28008177003196	28008177062551	28008177000706	28008177005084	-
<b>Volume confezione (ml)</b>	150	200	500	1050	314	2500	3100	480	249	2800	2600	5000	11000
<b>Misure confezione altezza/larghezza /lunghezza (metri)</b>	0.025x0.095x0.145	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x0.17x0.30	0.10x0.07x0.07	0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.097x0.093x0.09	0.055x0.093x0.09	0.055x0.21x0.21	0.095x0.21x0.21	0.26x0.19x0.19	0.26x0.29x0.29
<b>Confezioni per cartone</b>	40	18	9	4	16	2	4	9	12	4	2	2	1
<b>Peso lordo per cartone</b>	3,2	4,5	5,31	4	7,6	6,6	17,2	4,8	2,94	4,65	4,6	10,9	10,7
<b>Cartoni per pallet</b>	98	98	98	112 / 126	60	96	48	112	126	140	140	42	60
<b>Confezioni per pallet</b>	1764	1764	882	448 / 504	960	192	192	448	1512	560	280	84	60
<b>Disponibilità</b>	X	X	X	X	X	X	-	X	X	X	X	X	X

### Imballo

I prodotti così confezionati ed etichettati sono imballati nei relativi cartoni secondo il formato; su ogni cartone è poi apposta una etichetta uguale a quella delle confezioni in maniera che il ricevente possa identificare la merce in esso contenuta. I cartoni sono conformi alle vigenti norme di atossicità e riciclabilità previste per i prodotti da imballo.

Dopo l'imballo, i cartoni sono sistemati su **europallets (dim. 80x120 cm)** e rivestiti con film di polietilene lineare estensibile con cura affinché non subiscano danni durante il trasporto.

### Note

La presente scheda ha validità fino alla data della successiva revisione che annulla e sostituisce ogni versione precedente. Le informazioni qui contenute si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.

Persone da contattare per informazioni tecniche:

**Dott.ssa Angela DE PARIGI** - (Responsabile di Laboratorio - RLB)

**Sig.ra Giuseppina RENNA** - (Responsabile della Qualità- RGQ)

Preparato da RLB

Emesso da RGQ

Approvato da AMM

RENNA S.r.l. Via S. Oronzo 139 - 72015 CASANOVA (DN) - ITALY - tel: 0804426250/ Fax: 0804392841/ e-mail: info@rennasrl.com/ web site: [www.rennasrl.com](http://www.rennasrl.com)