



L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

Linea Blu

Linea mare

Informazioni tecniche

Ingredienti	SGOMBRO (<i>Scomber scombrus</i>), olio di semi di girasole, acqua, aceto di vino, sale marino, zucchero, prezzemolo, correttori di acidità: acido citrico, gluconedeltalattone; conservante: benzoato di sodio. I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.
Nazione d'origine	Prodotto in ITALIA.
Shelf life	Il prodotto in olio ha una shelf-life 6 mesi. Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.
Condizioni di trasporto e stoccaggio	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/Assente 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 ₂ 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. 012 – FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO**Consigli pratici****Descrizione**

Prodotto gastronomico a base di filetti di sgombro 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

Gli sgombri sono congelati, cotti al vapore, ridotti in filetti e marinati in concia fino a raggiungere un pH <4.4, sono sgrondati e confezionati 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	168 kcal	705 kJ
Calorie da grassi	66 kcal	270 kJ
Lipidi totali	7,3 g	
Grassi saturi	0,8 g	
Grassi <i>trans</i>	0,43 g	
Colesterolo	3,9 mg	
Sodio	792 mg	
Carboidrati totali	1,6 g	
Fibra	0 g	
Zuccheri	0 g	
Proteine	24 g	
Vitamina D	0 µg	
Calcio	8 mg	
Ferro	0,9 mg	
Potassio	156 mg	

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 4.4 ± 0.2 Unità di pH

Cloruro di sodio 2 NaCl g / 100g di prodotto

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (alimento immesso in commercio)

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

Parassiti (del tipo Anisakis spp, Pseudoterranova) = la materia prima è surgelata.**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. 012 – FILETTI DI SGOMBRO 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.

	0.150	0.200	0.350	0.500	1.000	0.300	2.400	2.900	0.200	1	2	5	10
Peso netto kg	0.085	0.110	0.200	0.290	0.650	0.180	1.400	1.800	0.110	0.600	1.100	3	6
Peso sgocciolato kg	8008177041132	8008177000160	8008177039900	8008177002058	8008177000023	-	-	-	8008177003260	8008177035070	8008177003628	8008177005134	8008177010572
Codice EAN confezione	28008177041136	28008177000164	28008177039904	28008177002052	28008177000027	-	-	-	28008177003264	28008177035074	28008177003622	28008177005138	-
Codice EAN cartone	150	200	500	500	1050	314	2500	3100	249	1260	2600	5000	11000
Volume confezione (ml)	0.025x0.095x0.145	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x0.145x0.19	0.04x0.17x0.30	0.10x0.07x0.07	0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.055x0.093x0.093	0.013x0.013x0.013	0.095x0.21x0.21	0.26x0.19x0.19	0.26x0.29x0.29
Misure confezione altezza/larghezza /lunghezza (metri)	18	18	9	9	4	16	2	4	12	4	2	2	1
Confezioni per cartone	7,4	4,5	3,96	5,31	4,6	7,6	6,6	17,2	2,94	5,2	4,73	10,9	10,7
Peso lordo per cartone	98	98	98	98	112 / 126	60	96	48	126	80	140	42	60
Cartoni per pallet	1760	1764	882	882	448 / 504	960	192	192	1512	320	280	84	60
Confezioni per pallet	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Disponibilità													

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.

Personale 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 Fasano (BR) - ITALY - Tel: 0804426250/ Fax: 0804392841/ e-mail: info @rennasrl.com/ web site: www.rennasrl.com