



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 568

Rev 01 del
03/07

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Filetti di sgombro interi e ben puliti, lavorati a mano dal fresco, in olio di oliva.

IMPIEGO

Ideale per realizzare antipasti (caldi e freddi), per condire primi piatti e creare secondi di fantasia. Ottimi abbinati con polenta grigliata.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore/Aspetto: filetti interi dalle carni chiare esteriormente, più scure nella parte dorsale

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

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 568

Rev 01 del
03/07

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA

Pagina 2 di
4

vapore, quindi viene pelato "a coltello" e privato della carne piú vicina alla lisca. Successivamente avviene il taglio dei filetti (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 in banda stagnata E3/1
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

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 568

Rev 01 del
03/07

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO DI OLIVA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 5

Colli per pallet: 35

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 60

Container pallet 112X112

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 72

CODICI EAN

EAN13: 8004980005682

ITF14: 08004980105689

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 826 kJ

Energia: 197 kcal

Grassi: 10,7 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,8 g

Carboidrati: 0,1 g

di cui zuccheri: 0,1 g

Proteine: 25,2 g

Sale: 1,20 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 568	Rev 01 del 03/07
FILETTI DI SGOMBRO 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

Ultimo aggiornamento: 08.04.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: