



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4250

Rev 01 del
03/07

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO OLIO OLIVA

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Filetti di acciughe del Mar Cantabrico in olio di oliva, lavorati interamente a mano

IMPIEGO

Indicativissimo per esaltare il sapore di pietanze: antipasti, pizze, sughi, salse, primi, contorni e secondi piatti.

INGREDIENTI

ACCIUGHE (60%), olio di oliva, sale.

ORIGINE MATERIA PRIMA: SPAGNA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: carnosa

Colore: rosa

Odore: di pesce

Sapore: di acciuga

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale	< 10000 ufc/g
Lieviti	< 10000 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Lysteria Monocytogenes	< 100 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 100 ufc/g
Bacillus Cereus	< 100 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Coliformi Totali	< 100 ufc/g
Clostridium Perfringens	< 100 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Subito dopo la pesca, le alici vengono eviscerate e decapitate e sottoposte a maturazione sotto sale e pressatura. Successivamente subiscono lavaggio, per eliminare il sale e le squame e vengono filettate a mano.

Sempre manualmente vengono stivate in scatola e colmate con olio a

Ultimo aggiornamento: 10.09.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A08



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4250

Rev 01 del
03/07

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO OLIO OLIVA

Pagina 2 di
4

freddo.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: Scatola easy open in astuccio

Peso netto: 0,025 kg

Formato di vendita: cartone 20 pezzi

Peso lordo confezione: 0,034 kg

Peso lordo collo: 0,056 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 12 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg

Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: Scatola in alluminio easy open

Peso imballo: 9,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO ESTERNO

Descr.imballo primario esterno: Astuccio di Cartone

Lunghezza: 101,0 mm

Larghezza: 49,5 mm

Altezza: 15,0 mm

Peso imballo primario esterno: 10,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 265,0 mm

Larghezza imballo secondario: 112,0 mm

Altezza imballo secondario: 74,0 mm

Peso imballo secondario: 56,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.09.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A08



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4250

Rev 01 del
03/07

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO OLIO OLIVA

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 28

Strati per pallet: 18

Colli per pallet: 504

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980042502

ITF14: 08004980142509

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 817 kJ

Energia: 195 kcal

Grassi: 10,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,0 g

Carboidrati: 0,3 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 26,0 g

Sale: 14,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 10.09.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A08



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4250

Rev 01 del
03/07

FILETTI ACCIUGHE CANTABRICO OLIO OLIVA

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

***** UNDEFINED DESCRIPTION *****

aw: <0,85

aw: <0,85

Ultimo aggiornamento: 10.09.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A08