



Scheda Tecnica

# FILETTI DI ARINGHE AFFUMICATE SOTT'OLIO GR.200

**Codice Articolo: DN15**

**COD EAN: 8032947063307**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>FILETTI DI ARINGHE AFFUMICATE SOTT'OLIO</b>
<b>ORIGINE PRODOTTO ITTICO</b>	Aringhe "Clupea harengus", pescato in Oceano Atlantico nord-orientale (zona FAO 27): mare di Norvegia, Mare del Nord, Islanda e Faroe, Mar Celtico e Manica, con sciabiche, reti da traino, reti da imbrocco e reti analoghe, reti da circuizione e reti da raccolta
<b>INGREDIENTI</b>	<u>Aringhe</u> , olio di semi di girasole, sale, fumo naturale.
<b>ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)</b>	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Filetti di aringhe affumicate sott'olio", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <b><u>Il prodotto contiene pesce. Può contenere tracce di glutine, molluschi, crostacei, uova, soia, senape, latte, sedano, solfiti.</u></b>
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Il prodotto "Filetti di aringhe affumicate sott'olio", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
-pH	<= 4,2
-CBT	<=10 <sup>4</sup> UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 <sup>3</sup> UFC/gr
-batteri lattici	<=10 <sup>3</sup> UFC/gr
-coliformi totali	<=10 <sup>2</sup> UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

-colore	: argento
-consistenza	: buona

**CONSERVABILITA'**

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Vassoio plastica	olio	4 mesi	+2° +6° C

**PALLETTIZZAZIONE**

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vassoio g 200	120 g	12	35	7
- Vassoio g 1000	650 g	4	6	12
-Vassoio g 2000	1350 g	2	6	12

**TABELLA NUTRIZIONALE**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
<b>Energia</b>	484,64 Kcal / 1999,52 Kj
<b>Grassi totali</b>	48,8 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	6,32 g
<b>Carboidrati</b>	0,06 g
<b>di cui zuccheri</b>	0 g
<b>Proteine</b>	11,7 g
<b>Sale</b>	3,68 g