



Scheda Tecnica
**FILETTI DI
 SGOMBRO
 MARINATO KG.1**

Codice Articolo: DN11

COD EAN: 8032947061235

| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | FILETTI DI SGOMBRO MARINATO in olio di semi di girasole |
| ORIGINE PRODOTTO ITTICO | Sgombro "Scomber scombrus" pescato nell'Oceano Atlantico nord-orientale, zona FAO n° 27, sottozona VIa, Scozia occidentale |
| INGREDIENTI | Sgombri cotti, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale; correttore di acidità: acido citrico E330; conservante: benzoato di sodio E211 |
| ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE) | L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Filetti di sgombro marinato in olio di semi di girasole", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. Il prodotto contiene pesce. Può contenere tracce di glutine, molluschi, crostacei, latte, senape, sedano, uova, soia e solfiti. |
| ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE) | Il prodotto "filetti di sgombro marinato in olio di semi di girasole", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati. |
| ASPETTO | La pezzatura del prodotto può variare |
| PROCESSO PRODUTTIVO | Gli sgombri vengono scongelati a temperatura ambiente, decapitati, eviscerati e quindi cotti in acqua a 100° C; una volta cotti vengono puliti e filettati; i filetti di sgombro vengono poi marinati in frigorifero per almeno 48 ore; dopo marinatura i filetti vengono sgrondati dalla concia, stivati manualmente nei contenitori (o alla rinfusa nei fusti), pesati e colmati di olio; i contenitori vengono poi chiusi ermeticamente e una volta etichettati confezionati in cartoni. |

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

| CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE | |
|---|--------------------------|
| -pH | <= 4,40 |
| -CBT | <=10 ⁴ UFC/gr |
| -lieviti e muffe | <=10 ³ UFC/gr |
| -batteri lattici | <=10 ³ UFC/gr |
| -coliformi totali | <=10 ² UFC/gr |
| -salmonella | assente in 25 gr |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| -odore | : aromatico |
| -colore | : filetti color bianco avorio |
| -sapore | : intenso e corposo, aromatico |
| -consistenza | : buona, pastosa |

| CONSERVABILITA' | | | |
|------------------------|--------------------|----------------|-------------|
| Tipo confezione | Liquido di governo | Conservabilità | T° conserv. |
| - Vassoio plastica | olio | 6 mesi | +2° +6° C |

| PALLETTIZZAZIONE | | | | |
|-------------------------|------------------|---------------|----------------|-----------------|
| Tipo confezione | Peso sgocciolato | Pezzi x collo | Colli x strato | Strati x pallet |
| - Vassoio 200 g | 120 g | 12 | 21 | 5 |
| - Vassoio 1000 g | 650 g | 4 | 6 | 12 |
| - Vassoio 2000 g | 1350 g | 2 | 6 | 12 |

| TABELLA NUTRIZIONALE | | |
|-----------------------------|--------------|--------|
| Valore energetico | Kcal/100 g | 438,6 |
| Valore energetico | Kjoule/100 g | 1812,3 |
| Proteine | g/100 g | 16,4 |
| Grassi totali | g/100 g | 41,4 |
| di cui acidi grassi saturi | g/100 g | 8,6 |
| Carboidrati | g/100 g | 0,1 |
| Zuccheri | g/100 g | n.r. |
| Sale | g/100 g | 0,35 |
| Fibre alimentari | g/100 g | n.r. |