



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Ventresca di tonno

Filetti all'olio d'oliva

in vaso di vetro da **200 g**

SARDANELLI

Rev. 13 del 24.01.2020

Produttore e proprietario del marchio	INTERTONNO S.r.l. - IT 28 CE Sede Legale, Amministrativa e Stabilimento: Zona Industriale snc - 89843 Maierato (VV)		
Certificazioni	Organismo accreditato da ACCREDIA  UNI EN ISO 9001:2015 SGQ Certificato n. 160  IFS Food  PRODOTTO CERTIFICATO RIFS Food  BRC  PRODOTTO CERTIFICATO BRC  PRODOTTO CERTIFICATO CERSA Certificato n. 101/PROD  TUV AUSTRIA Certificato n. 101/PROD		
Descrizione del prodotto	Filetti di ventresca in vaso di vetro, chiuso ermeticamente con capsula in banda stagnata verniciata dopo colmatatura col liquido di governo e sterilizzato (Rif. Reg. CEE 1536/92).		
Ingredienti	Ventresca di tonno yellow fin (<i>Thunnus albacares</i>) 70% , olio d'oliva 29%, sale Il tonno è un allergene <i>Il prodotto non contiene altre sostanze classificate come allergeni (D.Lgs. 114/2006)</i> <i>Il prodotto non contiene ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM)</i>		
Formato	200 g		
Unità di vendita	Vaso singolo	Dimensioni: Ø 67,5 mm; h 93,2 mm	
Marchio	Sardanelli		
Codice EAN	8000614000214		
Quantità nominale	200 g e		
Peso sgocciolato	140 g		
Liquido di governo	Olio d'oliva <i>Conforme al Reg CEE 1568/91 e smi</i>		
Caratteristiche organolettiche	Odore gradevole e caratteristico, polpa morbida di colore rosato, sapore gradevole e caratteristico, sufficientemente salato, consistenza tenera, propria della ventresca di tonno.		
Dichiarazione nutrizionale		Per 100 g di prodotto intero (tonno e olio)	Per 100 g di prodotto sgocciolato¹
	Energia	1404 kJ 339 kcal	1110 kJ 267 kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	29 g 5,7g	19 g 5,0 g
	Carboidrati di cui zuccheri	0 g 0 g	0 g 0 g
	Proteine	19 g	23 g
	Sale	1,0 g	1,6
Parametri chimico-fisici del prodotto finito	pH	5,8-6,2	
	Mercurio	max 1,0 mg/kg	
	Piombo	max 0,30 mg/kg	
	Cadmio	max 0,10 mg/kg	
	Istamina	max 100 mg/kg	
Parametri microbiologici	Sterilità commerciale (prodotto stabile). <i>Nessuna alterazione del prodotto dopo incubazione a 37 °C e a 55 °C per 15 giorni.</i> <i>ΔpH < 0, 5 unità di pH</i>		
Codifica lotto	Lettera L (= Lotto) + un numero progressivo che indica il giorno dell'anno in cui il prodotto è stato realizzato (progressivo giuliano) + una lettera che contrassegna in maniera univoca l'anno di produzione secondo marcatura francese Viene stampato sul coperchio mediante <i>ink jet</i> <i>Esempio:</i> L 015 E indica che il prodotto è stato realizzato il quindicesimo giorno dell'anno in corso, ossia il 15 gennaio 2020		

Termine minimo di conservazione (tmc)	5 anni dalla data di produzione a temperatura ambiente. Viene espresso nella forma: Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi coperchio ed è stampato sul coperchio mediante <i>ink jet</i> nella forma gg mm aaaa <i>Esempio:</i> 15 01 2025 indica che il prodotto ha come termine minimo di conservazione il 15 gennaio 2025	
Istruzioni per la conservazione dopo l'apertura	Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero a 2-4 °C coperto con olio e consumare entro 2-3 giorni	
Modalità di trasporto	Temperatura ambiente.	
Provenienza dell'ingrediente primario	La zona FAO di provenienza del pesce viene stampata sul coperchio mediante <i>ink jet</i> nella forma FAO XX <i>Esempio:</i> FAO 71 indica che il pesce inscatolato è stato pescato nella zona FAO 71	
Imballo primario	1. Vaso di vetro di classe A da 212 ml conforme: - al Reg. CE 1935/04; - alla disciplina igienica degli imballaggi del D.M. 21.03.1973 e s.m.i; - al DPR 777/82 2. Capsula in banda stagnata verniciata Ø 63 mm, conforme: - al Regolamento della Commissione (EU) n. 10/2011 - al Reg. CE 1935/2004 - al Reg CE 2023/2006 - al Reg CE 1895/2005 - al DM 21/03/1973 e s.m.i - al D.M. 18/02/1984 - al DPR 777/82	
Imballo esterno	Composizione collo	Vassoio in cartone + film termoretratto in PE, contenente 12 unità di vendita.
	Dimensioni collo	cm 27 x cm 20 x cm 9,8 (h)
	Peso collo	4,6 kg
	Codice ITF collo	08000614000214
	Composizione bancale	13 strati x 13 colli (169 colli, 2028 unità di vendita)
	Dimensioni bancale	cm 120 x cm 80 x cm 142 (h)
Redazione: Donatella Brindisi (Responsabile Controllo Qualità)		
Approvazione: Laura Sardanelli (Responsabile Commerciale)		

ⁱ Valori non presenti in etichetta