

 <i>Dal mediterraneo con gusto e leggerezza.</i>	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ALICI 720 Mar Cantabrico o.o Special Edition Bauletto TECHNICAL FILLETS OF ANCHOVIES 720 GR CANTABRIAN SEA OLIVE OIL BOX	Rev.1	11/2017
--	---	-------	---------

Definizione Definition	Filetti di alici del Mar Cantabrico all'olio di oliva (distesi) Fillets of anchovies of the Cantabrian Sea in olive oil
Materia prima Raw material	Le acciughe della varietà <i>Engraulis encrasicolus</i> pescate in zona marina FAO 27, Mar cantabrico (coste spagnole e francesi); sottoposte a processo di salatura e maturazione secondo precise tecniche aziendali. The variety of anchovy <i>Engraulis encrasicolus</i> caught in marine areas FAO 27, Cantabrian sea (coasts Spanish and French); subject to the process of salting and maturation under clear business techniques.
Allergeni Allergens	Pesce (acciughe) Fish (anchovies)
Lavorazione Processing	Le varie tecnologie produttive sono condotte con le norme di buona fabbricazione (G.M.P.) e sotto strette condizioni igieniche-sanitarie. The different production technologies are conducted with the rules of good manufacturing practice (GMP) and under strict hygienic conditions.
Imballaggio Packaging	Tutti gli imballi sono puliti, asciutti, idonei a venire a contatto con sostanze alimentari (reg. UE 10/2011 e successivi aggiornamenti) e tali da resistere alle varie sollecitazioni che possono subire durante le fasi di trasporto ed immagazzinaggio. All packages are clean, dry, which may come into contact with food (reg. UE 10/2011 and subsequent updates) and would probably resist the various pressures which may occur during transportation and storage.
Ingredienti Ingredients	- Acciughe salate (acciughe e sale) (53 %); salted anchovies (anchovies and salt) - olio di oliva(47%) ; olive oil
Identificazione Identification	Su ogni confezione sono adeguatamente e chiaramente riportati i seguenti dati: - Tipologia di prodotto - Ingredienti - Identificazione stabilimento di produzione - Lotto e data di scadenza - Peso netto e sgocciolato - Valori nutrizionali Each package shall be properly and clearly shows the following: · Type of product · Ingredients · Identify production plant · Batch and expiry date · Net weight and drained · Nutritional values
Magazzinaggio e modalità di uso Storage and operation of some	Il prodotto deve essere conservato in ambienti puliti asciutti e stivati al riparo da fonti di calore, tettoie e dalla luce diretta del sole. Il prodotto può essere consumato tal quale oppure per la preparazione di salsa, tartine e creme. Dopo l'apertura conservare in frigo max. 15gg. The product should be stored in a clean dry and stored away from heat sources, shelters and direct sunlight.

n.b: La presente scheda tecnica può essere sottoposta a revisione senza preavviso e comunicazione.
Il presente documento è proprietà intellettuale della ZAROTTI SPA.

 <i>Dal mediterraneo con gusto e leggerezza.</i>	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ALICI 720 Mar Cantabrico o.o Special Edition Bauletto TECHNICAL FILLETS OF ANCHOVIES 720 GR CANTABRIAN SEA OLIVE OIL BOX	Rev.1	11/2017
--	---	-------	---------

	The product can be eaten as such or for the preparation of salsa, tarts and creams. Once opened store in the refrigerator max.15 days.
Spedizione Shipping	Il trasporto avviene con automezzo chiuso, escludendo la presenza di qualunque altro prodotto che possa essere causa di danneggiamento della confezione. Transported by lorry closed, excluding the presence of any other product that can cause damage to the package.
Shelf-life	15 mesi dalla data di produzione, nelle confezioni originali e alle normali condizioni di magazzinaggio. 15 months from the date of production, in original packaging and under normal storage conditions.
Tipo di confezione Type of packaging	Scatola Cantabrico personalizzata + salva prodotto in plastica (coperchio) Cantabrian box customized + save product in plastic (lid)
Peso netto Peso sgocciolato Net weight Drained weight	720 gr.± 5g 380 gr .± 5g
Imballo primario Sistema di codifica / decodifica Del lotto Primary Packaging System of encoding / decoding The lot	Esempio. 13/03/2000 LN183 B 13/03/2000 = la data di scadenza è espressa in GG/MM/AAAA indicando numericamente il giorno, mese e per intero l'anno di scadenza LN= sigla lotto produzione 183= indica il numero progressivo del giorno in cui è stato realizzato il prodotto B= codice interno Ex 13/03/2000 LN183 B 13/03/2000 = expiration time is expressed as DD / MM / YYYY numbers indicating the day, month and for the whole year of maturity L = indication of the production lot N = year of production = 183 indicates the number of days in which it was created the product B= internal code
Modalita' di applicazione Sull'imballo primario. Implementing rules On primary packaging	Ink-jet - sul coperchio/on the lid
Modalita' di applicazione Sull'imballo Secondario. Implementing rules	Etichetta Logistica apposta su ciascuna unità di movimentazione (Pallet) contenente: <input type="checkbox"/> N°pedana <input type="checkbox"/> N°Lotto <input type="checkbox"/> Data di Scadenza

n.b: La presente scheda tecnica può essere sottoposta a revisione senza preavviso e comunicazione.
Il presente documento è proprietà intellettuale della ZAROTTI SPA.

 <i>Dal mediterraneo con gusto e leggerezza.</i>	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ALICI 720 Mar Cantabrico o.o Special Edition Bauletto TECHNICAL FILLETS OF ANCHOVIES 720 GR CANTABRIAN SEA OLIVE OIL BOX	Rev.1	11/2017
--	---	-------	---------

On secondary packaging	<input type="checkbox"/> Quantità (N°Colli contenuti nel Pallet) Logistics label affixed to each unit handling (pallets) containing: <ul style="list-style-type: none"> • N ° platform • batch number • Maturity Date • Quantity (No. Cartons content in Pallet)
Colore <i>Color</i>	roseo/rosso riga centrale filetto maggiormente marcata Pink / red presence middle line slightly marked
Odore <i>Odor</i>	Caratteristico del prodotto; assenza di odori sgradevoli. Distinctive, pleasant. Typical of product
Sapore Taste	Caratteristico del prodotto; assenza di sapore sgradevoli. Characteristic of the product; no unpleasant taste
Presentazione <i>Presentation</i>	Filetti interi privi di testa e coda nella parte esterna. Sodi ed elastici. Fillets Whole-free head and tail on the outside. Firm and elastic.
OGM/GMO Allergeni /allergens	Il prodotto è realizzato da ingredienti non ogm (NO OGM). Il prodotto contiene pesce. Eventuali presenza di allergeni sono chiaramente indicati in etichetta. The product is made from non-GMO ingredients (NO GMOs). The product contains fish. Any presence of allergens are clearly labeled
Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto sgocciolato <i>Average nutritional</i> <i>values per 100g of</i> <i>product drained</i>	Energia /energy kJ 879/kcal 210 Grassi /fat 10 g Di cui acidi grassi saturi/saturated fat 2,2 g Carboidrati/carbohydrates 0 g Di cui zuccheri/sugar 0 g Proteine/proteins 29 g Sale /salt 12 g

n.b: La presente scheda tecnica può essere sottoposta a revisione senza preavviso e comunicazione.
 Il presente documento è proprietà intellettuale della ZAROTTI SPA.

 <i>Dal mediterraneo con gusto e leggerezza.</i>	SCHEDA TECNICA FILETTI DI ALICI 720 Mar Cantabrico o.o Special Edition Bauletto TECHNICAL FILLETS OF ANCHOVIES 720 GR CANTABRIAN SEA OLIVE OIL BOX	Rev.1	11/2017

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS		Minimo	Massimo
Cloruro di sodio / sodium chloride	%	14	16
Attività dell'acqua / activity water		0.72	0.76
Residuo Secco / dry residue	%	49	
Concentrazione Salamoia	%	24	
Istamina/Histamine	ppm		100
Metalli pesanti (Hg, Cd, Pb) /Heavy metal	ppm	Secondo reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Features microbiological		Max.	
Carica Batterica Totale Total bacterial load	ufc/gr	<200.000	
Coliformi/coliforms	ufc/gr	<100	
E.coli	Ufc/gr	<30	
Lysteria monocytogens	ufc/25 gr	Assenti/absent	
Salmonella	ufc/25 gr	Assenti/absent	
Stafilococco aureo Staphylococcus aureus	Ufc/gr	< 30	

Responsabile Qualità
Domenico Mazzeo

n.b: La presente scheda tecnica può essere sottoposta a revisione senza preavviso e comunicazione.
Il presente documento è proprietà intellettuale della ZAROTTI SPA.