



Scheda tecnica: **TONNO ROSSO** in olio di oliva

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	ARMATORE srl Via Campinola, 1 84010 Cetara (SA)
NUMERO DEL BOLLINO CE - <i>Registration Number</i>	IT P7B3E CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Product Description</i>	Prodotto ittico ricevuto congelato. Prima della lavorazione, la materia prima viene scongelata in cella frigo. Successivamente i tranci subiscono cottura in acqua e, una volta asciugati, vengono invasettati a mano.
MATURAZIONE - <i>Maturation</i>	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - <i>Packaging mode</i>	I tranci di Tonno Rosso, una volta invasettati con olio di oliva in vasi di vetro sterili comprensivi di capsule, subiscono processo di sterilizzazione. Successivamente i vasi subiscono lavaggio prima di essere etichettati. Il materiale utilizzato per il confezionamento è conforme alle normative vigenti.
CONFEZIONI - <i>Weight</i>	Peso netto: 170g - 200g - 230g - 300g - 330g - 550g
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	4 anni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di confezionamento se conservato a temperatura ambiente lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigo per un massimo di 4 giorni.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingredienti - <i>Ingredients</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (<i>Percentage of characteristic ingredient</i>)	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Tonno Rosso	70	Italia
Olio	30	Italia

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito - <i>Allergens present in the finished product</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	
09	Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	
10	Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	



Scheda tecnica: **TONNO ROSSO** in olio di oliva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIÀ PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION

Energia - Energy:	252 kcal/100g
	1050 kJ/100g
Grassi - Fat di cui saturi - of Which Saturated	16,2 g/100g 2,7 g/100g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri - of Which Sugars	0 g/100g 0 g/100g
Proteine - Protein	26,5 g/100g
Sale - Salt	1,2 g/100g
Fibre - Fibre	0 g/100g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - Activity Water (aw)	0,85
pH	5,85

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

<i>Clostridi solfito riduttori</i> UFC/g	<10 UFC
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	<10 UFC
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	assente in 25g

DIAGRAMMA DI FLUSSO

