

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Rev 1/2023 –

05/05/2023

Dati azienda.

Nome azienda: **LA NEF SPA**

Indirizzo: Via Luigi Albertini, 36 c/o Gross Ancona Ed. G1 60131 Ancona (AN)

Tel.: 071 72 76042 Fax 071 7201147

Web: www.lanef.it

Email: qualita@lanef.it

Stab. produzione nr.: ES 12-05793/S CE

Dati prodotto e composizione.

1. Nome prodotto: **85115** Filetti di acciughe del Mar Cantabrico in olio di oliva 360 g
2. Tipo prodotto: Semi-conserva di pesce
3. Brand: **Regina Isabella**.
4. Ingredienti: **Acciughe** (*Engraulis encrasicolus* FAO 27 VIII), Olio di oliva e Sale.
5. Lista allergeni: PESCE. Vedere tabella allergeni.
6. OGM: assenti. (Dichiarazione di assenza di OGM). Non è prodotto irradiato.
7. Parassiti in generale: Assenti. *Anisakis simplex*: Assenti
8. Trattamento di conservazione e condizioni di conservazione: Prodotto salato immerso nell'olio come liquido di copertura che deve essere mantenuto freddo tra 5° C – 12° C. In buona conservazione la shelf life è di 10-12 mesi, ma una volta aperto deve essere consumato entro tre giorni dall'apertura
9. Raccomandazioni per l'uso: Il prodotto è adatto a tutte le età ad eccezione del personale sensibile ai prodotti allergenici dichiarati. L'uso previsto è il consumo diretto.

Dichiarazione Allergeni (REG 1169/2011)

Ingredienti	Percentuale	Allergene
Acciughe	Secondo la ricetta	SI
Olio di oliva	Secondo la ricetta	NO
Sale		NO

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147– info@lanef.it

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Altre tracce (Aggiunte intenzionalmente o contaminazione crociata)

	AGGIUNTO INTENZIONALMENTE		CONTAMINAZIONE CROCIATA	
	INGREDIENTE	Natura/ funzione	INGREDIENTE	Natura/ funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO		NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	-
Pesce s prodotti a base di pesce	SI	INGREDIENTE	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO	-
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO		NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	-
Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂ .6	NO		NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	-

Dichiarazione secondo i certificati allergenici forniti dai fornitori. I filetti di acciughe sott'olio non contengono naturalmente alcun allergene se non quello dichiarato, pertanto non è opportuno fare dichiarazioni di assenza di qualsiasi altro allergene sull'etichetta.

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147– info@lanef.it

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Caratteristiche organolettiche del prodotto.

ODORE	Caratteristico dell'acciuga. Assenza di odori sgradevoli. Fresco - sempre bello.
COLORE	Da rossastro un bruno-rossastro, distribuzione uniforme, senza macchie atipiche.
GUSTO	Caratteristico dell'acciuga. Assenza di sapori rancidi o Pagina.
TRAMA	Consistenza ferma un po' elastica, che non presenta sintomi di autolisi.
PRESENZA	Filetti completamente rivestiti di olio e con disposizione regolare.
PULITURA	Nessun residuo di visceri, code o colonna vertebrale ventrale. Assenza di corpi estranei.
OLIO	Colore chiaro e trasparente. Essudato acquoso inferiore al 5% della capacità nominale del contenitore.

Caratteristiche microbiologiche.

Parametri *	Valori massimi
Aerobi mesofili totali un 30° **	< 10 ⁵ ufc/g
Anaerobi**	< 10 ⁴ ufc/g
Totale Enterobacteriaceae **	< 10 ² ufc/g
Stafilococco coagulasa positivo **	<10 ufc/ g
Listeria monocytogenes**	< 10 ² ufc/g

*Possono esistere tolleranze in accordo con le tecniche di analisi utilizzate

** Criteri secondo lo standard interno.

Caratteristiche fisico chimiche.

PARAMETRO	STANDARD INTERNO
Umidità *	≤ 55%
Cloruri *	≥ 9%
Cloruri di fase acquosa *	≥ 14%
Istamina	Consigliato meno di 50 ppm. Se vengono prelevati 9 campioni per lotto, 2 di essi possono avere tra 200 e 400 ppm. Il valore medio dei 9 campioni deve essere inferiore a 200 ppm. Il valore massimo per campione sarà di 200 ppm
Cadmio (Cd)	1'125 ppm
Mercurio (Hg)	0'50 ppm
Piombo (Pb)	0'30 ppm
PFAs (µg/Kg)	Somma PFOs, PFOA, PFNA e PFHxS ≤ 45 (µg/Kg)

* Criteri secondo lo standard interno

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147– info@lanef.it

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Contenuti nutrizionali.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g	
ENERGIA	1009 kJ/ 242 kcal
Grassi:	15,2 g
Di cui,	
Acidi grassi saturi:	2,4 g
Carboidrati:	3,5 g
Di cui,	
Zuccheri:	0,8 g
Proteine	22,8 g
Sale:	9,4 g

Etichettatura

La confezione include tutte le informazioni obbligatorie sull'etichettatura secondo il REGOLAMENTO 1169/2011, sulle informazioni sugli alimenti fornite al consumatore.

- Denominazione di vendita.
- Valore nutrizionale.
- Ingredienti.
- Peso netto / Peso drenato.
- Consumo preferenziale.
- Indirizzo dell'azienda.
- Marchio di identificazione (sigillo ovale).
- Condizioni di conservazione.

Controllo dei processi:

Viene effettuato uno studio esaustivo, basato sul sistema HACCP e sui programmi prerequisiti (SGIA), tenendo conto di ciascuna delle fasi del processo, per ottenere un prodotto sicuro e sicuro per il consumo umano. Questo sistema di gestione della sicurezza alimentare è controllato da società esterne e indipendenti

Packaging formato

FORMAT	DESCRIPTION
360 g	Contenitore in polipropilene sigillato ermeticamente.

Peso netto, peso sgocciolato, controllo statistico del contenuto effettivo e scadenza.

FORMATO	P.NET O	PESO SGOC.	TOLLERANZA CONT. EFFICACE	SCADENZA
85115 - Vaschetta 360 g	360 g	200 g	Secondo il regio decreto 1801/2008	10 mesi

LA NEF S.P.A

Via L. Albertini, 36 C/O Gross Ancona, 60131 ANCONA Tel. +39.071.7276042 – Fax +39.071.7201147 – info@lanef.it

LA NEF

VIAGGIO NEL SAPORE

Legislation*/**:

- NORME IGIENICHE DI BASE 852/853 del 2004 e successive.
 - Regolamento (UE) 382/2021 del 3 marzo 2021 sulla cultura della sicurezza alimentare.
- REGOLAMENTO (UE) 625/2017 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017 , relativo ai controlli e alle altre attività ufficiali svolti per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti e mangimi e delle norme in materia di salute e benessere degli animali , salute degli animali e altri prodotti fitosanitari.
- REGOLAMENTO 178/2002 sui requisiti di tracciabilità.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- REGOLAMENTO (UE) N. 1441/2007 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2007 che modifica il regolamento (UE) n. 2073/2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- REGOLAMENTO (UE) N. 915/2023 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo al limite massimo di determinati contaminanti negli alimenti e con il quale viene abrogato il Regolamento (UE) 1881/2006.
- REGOLAMENTO (UE) N. 488/2014 DELLA COMMISSIONE del 12 maggio 2014 che modifica il Regolamento (UE) 1881/2006 rispetto al contenuto massimo di cadmio nei prodotti alimentari.
- REGOLAMENTO (UE) N. 617/2022 DELLA COMMISSIONE del 12 aprile 2022 che modifica il regolamento (UE) n. 1881/2006 rispetto al contenuto massimo di mercurio nel pesce e nel sale.

*Applicabile anche, successive modifiche

**Potrebbero essere applicate altre normative vigenti.