

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	Data: 19/03/2024
		Pagina 1 di 4
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>SK SO FOS OLV 12/RO900 SL LT CJ MAF</b>	<b>PT 79431</b>

Codice PT	79431	Codice EAN	8055320190896
-----------	-------	------------	---------------

<b>DENOMINAZIONE</b>
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

<b>DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO</b>
Tonno all'olio di oliva confezionato in scatola metallica. Prodotto sterilizzato. Prodotto poco acido.

<b>INGREDIENTI</b>
Tonno, olio di oliva, sale

<b>CERTIFICAZIONE</b>
FOS

<b>INGREDIENTI ALLERGENI:</b>	Tonno(Pesce)
<b>Può contenere tracce di:</b>	Pesce o derivati
<b>INGREDIENTI OGMs:</b>	Assenza

<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE</b>	
Peso Netto	800,00 g
Peso Sgocciolato	650,00 g
Istamina (ppm)	$\leq 100,00$ ppm Reg. 2073/2005. Valore massimo della media di 9 campioni (per n=9 è consentito un massimo di 2 campioni con valore compreso tra 100 e 200 ppm).
Mercurio (ppm)	$\leq 1,00$ ppm
Cadmio (ppm)	$\leq 0,10$ ppm
Piombo	$\leq 0,30$ ppm

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Presentazione: Pastiglia di pesce compatta con superficie regolare ricoperta di olio di oliva. È consentita una piccola presenza di briciole.	
Colore: Colore caratteristico del tonno in olio di oliva. Assenza di sfumature anormali che indicano l'alterazione del pesce.	

	<b>SCHEMA TECNICA</b>	Data: 19/03/2024
		Pagina 2 di 4
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>SK SO FOS OLV 12/RO900 SL LT CJ MAF</b>	<b>PT 79431</b>

Odore/Sapore: Odore e sapore del tonno in olio di oliva. Assenza di odore o sapore anomalo.

Consistenza: Da tenero a leggermente fibroso.

#### COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE

Per 100g di Peso Netto	
Energia	801 kJ / 192 kcal
Grassi (g)	12 g
di cui:	
Acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati (g)	< 0,5 g
di cui:	
Zuccheri	< 0,5 g
Proteine (g)	21 g
Sale (g)	0,98 g
Per 100g di Peso Netto Sgocciolato	
Energia	538 kJ / 127 kcal
Grassi (g)	2,5 g
di cui:	
Acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati (g)	< 0,5 g
di cui:	
Zuccheri	< 0,5 g
Proteine (g)	26 g
Sale (g)	1,2 g

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Assenza di microrganismi in grado di crescere e riprodursi dopo incubazione a 37 °C e 55°C per 7 giorni.  
Massimo di 10 spore/confezione della famiglia Bacillaceae, non patogeno, non tossigenico e incapace di alterare il prodotto.  
Assenza di tossina botulinica.

#### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare in luogo fresco e asciutto.

	<h1 style="color: red; margin: 0;">SCHEMA TECNICA</h1>	Data: 19/03/2024
		Pagina 3 di 4
DESCRIZIONE	SK SO FOS OLV 12/RO900 SL LT CJ MAF	PT 79431

USO PREVISTO / RACCOMANDAZIONI DI USO
Prodotto pronto per il consumo. Una volta aperta, conservare in un contenitore non metallico in frigorifero e consumarlo entro 3 giorni.

POPOLAZIONE DI DESTINAZIONE
Può essere consumato da tutta la popolazione, ad eccezione delle persone appartenenti a gruppi a rischio che devono tener conto della sua composizione.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
48 mesi

PRESENTAZIONE:				
IMBALLAGGIO	Struttura	Scatola 3 pezzi		
	Tipo di apertura	Coperchio peel seam		
UNITÀ DI VENDITA		LAT	Peso lordo	0,00G
SCATOLONI	Unità/scatolone	12,00	Unità/pallet	420
	Peso scatolone		11,30 KG	
	Dimensioni mm (Lunghezza, larghezza e altezza)		460x320x140	
PALLET	Scatoloni/pallet		35	
	Scatoloni/Strato		5	
	N° di strati		7	
	Altezza con base	1.060,00 MM	Peso lordo pallet	415,00KG

	<h1 style="color: red; margin: 0;">SCHEMA TECNICA</h1>	Data: 19/03/2024
		Pagina 4 di 4
DESCRIZIONE	SK SO FOS OLV 12/RO900 SL LT CJ MAF	PT 79431

## LEGISLAZIONE DI ATTUAZIONE

REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche.
REGOLAMENTO (UE) 2023/915 DELLA COMMISSIONE del 25 aprile 2023 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006.
REGOLAMENTO (CEE) N. 1536/92 DEL CONSIGLIO del 9 giugno 1992 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita.
REGOLAMENTO (CEE) N. 76/211 DEL CONSIGLIO del 20 gennaio 1976 per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al precondizionamento in massa o in volumen di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e successive modifiche.
Conformità a tutte le normative vigenti applicabili al momento della produzione.

Rilasciato e approvato da:

Paula Fabeiro Castro
Responsabile del Dipartimento di Qualità