

**SPECIFICHE TECNICHE DI
PRODOTTO**REFERENZA: **113527**
EDIZIONE: **0**
DATA: **22/01/2022**
PAGINA: **1 de 3****TITOLO: TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 70G****1.- PRODOTTO**

MARCA	FORMATO	F / A	Shelf life
NOSTROMO	RO-80	SI	5 anni

2.- CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Materiale	Descrizione	Litografia	Capacità	P. Netto	P. netto Sgocciolato
Latta e/o TFS	Lattina rotonda 3 pezzi (corpo e 2 coperchi)	SI	85 ml.	70 g.	52 g.

3.- CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Toni rosati, con sfumature marroni, leggermente verdastro.
ODORE	Tipico del prodotto e della sua presentazione.
SAPORE	Tipico del prodotto e della sua presentazione.
PRESENTAZIONE	Carne di tonno pulita e tagliata trasversalmente rispetto al tessuto muscolare.

4- TABELLA NUTRIZIONALE (100 g. Prodotto netto)

ENERGIA	1170 kJ./282 Kcal
GRASSI	22 g
DI CUI SATURI	3,8 g.
CARBOIDRATI	2,0 g.
DI CUI ZUCCHERI	0 g.
PROTEINE	19 g.
SALE	1,3g.

5.- CARATTERISTICHE DEL LIQUIDO DI GOVERNO

LIQUIDO DI GOVERNO	ASPETTO	ESSUDATO ACQUOSO	INDICE DI ACIDITA'
Olio di oliva	Chiaro-Traslucido	≤5% sul peso netto	≤ 0,30 %

6.- CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

pH	ISTAMINA	METALLI PESANTI(ppm)		
5,7 - 6,3	≤ 50 ppm	Hg ≤ 1	Cd ≤ 0,1	Pb ≤ 0,3

7.- INGREDIENTI

Tonno, olio di oliva, sale.

8- DICHIARAZIONE ASSENZA DI OGM

Non vengono utilizzati OGM (organismi geneticamente modificati) in questo prodotto.

9.- TIPO DI TRATTAMENTO

Prodotto trattato termicamente con sterilità commerciale.

**SPECIFICHE TECNICHE DI
PRODOTTO**REFERENZA: **113527**
EDIZIONE: **0**
DATA: **22/01/2022**
PAGINA: **2 de 3****TITOLO: TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 70G****10 – MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce.

11-USO CONSIGLIATO E ISTRUZIONI D'USO

“Per il suo consumo dopo l'apertura, per tutti i tipo di consumatori eccetto lattanti e allergici. (vedere Lista ALBA). Una volta aperto conservare in frigorifero. Non utilizzare mai in caso di confezione ammaccata, chiusura imperfetta o nel caso in cui si rilevino altre alterazioni.

12- CODIFICA E LOTTO

Codifica del lotto in base alla lattina. Composizione del lotto: La prima cifra si riferisce all'anno di produzione e le successive tre cifre al giorno di produzione in base al calendario Giuliano (Es: L-8032: 8 si riferisce all'anno 2018 e 032 è il 1 Febbraio)

13- LISTA ALBA

ALLERGENI	SI	NO
Allergeni che contiene o può contenere il prodotto.		
Cereali che contengono glutine (ad esempio frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o sue varietà)e derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce.	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X
Soia e prodotti a base di soia.		X
Latte e suoi derivati (incluso il lattosio).		X
Frutta secca , ad esempio mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [(<i>Carya illinoiesis</i>) (Wangenh.) K Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia e noci dell'Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>), e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti derivati.		X
Senape e prodotti derivati.		X
Sesamo e prodotti a base di sasamo.		X
Anidride solforosa e solfiti e concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro espresso come SO2.		X
Lupini e prodotti a base di lupini.		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X



**SPECIFICHE TECNICHE DI
PRODOTTO**

REFERENZA: **113527**
EDIZIONE: **0**
DATA: **22/01/2022**
PAGINA: **3 de 3**

TITOLO: TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 70G

14- PUNTI CRITICI

PCC 1- Ricevimento della materia prima
PCC 2- Chiusura
PCC 3- Sterilizzazione

15- LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

Tonno:

Regolamento 1536/92

Norme igieniche:

Regolamento 852/2004

Regolamento 853/2004

Regolamento 854/2004

Tracciabilità

Regolamento 178/2002

Etichettatura

Regolamento 1169/2011