



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE PRODOTTO	MARCHIO	CODICE EAN
414079	TONNO A PINNE GIALLE CHUNKS CONGELATO	--	8435274

Descrizione del prodotto	Tonno a pinne gialle chunks sottovuoto, congelati singolarmente
Ingredienti	Tonno a pinne gialle (96%) , acqua, sale, antiossidanti: E301- E331, correttore di acidità E 500, aroma naturale.

Peso	Peso netto (senza glassatura)	Pezzatura	N° pezzi per confezione
--	Prodotto da vendersi a peso	--	VARIABILE

IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Tipologia	Busta sottovuoto	Tipologia	cartone
Materiale	materiale plastico	Materiale	cartone
Dimensioni	--	Dimensioni	590 x 260 x 160 mm

Peso unità di vendita	N° u.v. per cartone	Peso del cartone pieno
Prodotto da vendersi a peso	variabile	variabile

N° di cartoni per strato:	N° di strati per pallet:	N° di cartoni per pallet:	N° di u.v. per pallet:	Protezione del pallet:
6	12	72	72	Film protettivo estensibile



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Nome scientifico	Thunnus albacares		
Denominazione commerciale	TONNO A PINNE GIALLE		
Metodo di produzione	pescato		
Zona di cattura	Oceano Pacifico orientale centrale (Zona FAO 77)		
Categoria di attrezzi da pesca	Reti da circuizione e da raccolta		
Termine minimo di conservazione	24 mesi		
Temperatura di stoccaggio	- 18° C		
Presenza di OGM	NO	Se sì quali:	
Presenza di allergeni	SI	Se sì quali:	PESCE.

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto (le eventuali oscillazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto)

Energia (Kj / kcal)	350/82
Grassi (g)	0,11
Di cui acidi grassi saturi (g)	0,03
Carboidrati (g)	<0,5
Di cui zuccheri (g)	<0,1
Proteine (g)	19,9
Sale (g)	1,0

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

PARAMETRO	MAX
Cadmio (mg/kg)	0.1
Piombo (mg/kg)	0.3
Mercurio (mg/kg)	1.0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Valori guida	Soglia di attenzione	Limiti di rifiuto
Carica batterica totale (ufc/g)	< 10 ⁵	10 ⁵ – 10 ⁶	> 10 ⁶
Coliformi Totali (ufc/g)	< 10 ²	10 ² – 10 ³	> 10 ³
E.coli (ufc/g)	< 10	10– 10 ²	> 10 ²
Listeria monocitogena (ufc/g)	< 11	11-110	>110
Salmonella spp. (ufc/25g)	assente	-	-

Revisione del 08/03/2023