



## SCHEDA TECNICA

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>MARCHIO</b>	<b>CODICE EAN</b>
414079	TONNO A PINNE GIALLE CHUNKS CONGELATO	--	8435274

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

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

### IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

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

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

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



## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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

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

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

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

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

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Revisione del 08/03/2023