



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

*the document has been modified from its original version deleting sensible information without compromising the meaning and the content of it*

PRODOTTO / PRODUCT Anchovies fillets in sunflower oil  
FORMATO / NET SIZE 160g  
MARCA / BRAND Mazza

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA <i>PRODUCT NAME</i>	Filetti di acciughe all'olio di girasole. Anchovy fillets with sunflower oil.
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	<b>Acciughe</b> , olio di girasole, sale. contiene <b>pesce</b> <i>Anchovies, sunflower oil, salt. Contains fish</i>
SPECIE ITTICA <i>ITTIC SPECIES</i>	Engraulis encrasicolus, . <i>Engraulis Encrasicolus</i>
ORIGINE MATERIA PRIMA <i>ORIGIN OF RAW MATERIAL</i>	<u>Filetti di acciughe</u> : prodotto ottenuto dalla lavorazione di acciughe salate provenienti dalla maturazione enzimatica in salamoia di acciughe fresche ( <i>Engraulis Encrasicolus</i> , , pescate nel Mar Mediterraneo (Zone FAO 37.1-2-3), La lavorazione della materia prima viene eseguita nei sottoelencati paesi, in stabilimenti riconosciuti dalla CE nel rispetto della normativa vigente: Italia, Tunisia, Croazia, Albania, Grecia, Spagna, . <i>Anchovy fillets: product obtained by processing salted anchovies from enzymatic maturation in brine of fresh anchovies (Engraulis Encrasicolus, fished in the Mediterranean Sea (Zone FAO 37.1-2-3), The processing of raw material is performed in the following countries, in establishments recognized by the EC in compliance with current legislation: Italy, Tunisia, Croatia, Albania, Greece, Spain,.</i>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE <i>MANUFACTURING PLANT</i>	IT D8775 CE <i>IT D8775 CE</i>
OGM <i>GMOs</i>	Non contiene OGM <i>It does not contain GMOs</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Non contiene allergeni diversi da quelli dichiarati in etichetta. <i>It does not contain allergens other than those stated on the label.</i>
DECRIZIONE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME <i>DESCRIPTION OF RAW MATERIAL'S CARACHTERISTICS</i>	<u>Filetti di acciughe</u> : filetti interi con polpa compatta, non eccessivamente turgida e/o flaccida. Il prodotto appare pulito ed integro, senza residui di pelle, squame, lische o altri corpi estranei. <i>Anchovy fillets: whole fillets with compact pulp, not excessively turgid and / or flaccid. The product appears clean and intact, without residues of skin, scales, bones or</i>

	<p><i>other foreign bodies.</i></p> <p><b>Olio di girasole:</b> conforme alle caratteristiche specificate nel Codex alimentarius Sunflower oil: complies with the characteristics specified in the Codex alimentarius</p> <p><b>Sale:</b> di origine marina. Salt: of marine origin.</p>
TRATTAMENTO <i>TREATMENTS</i>	Maturazione enzimatica in salamoia. <i>Enzymatic maturation in brine.</i>
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	160g <i>160g</i>
PESO SGOCCIOLATO <i>DRAINED WEIGHT</i>	82g <i>82g</i>
IMBALLO PRIMARIO <i>PRIMARY PACKAGES</i>	Vasi in vetro e capsula in alluminio. Dimensioni: diametro 5,6 cm, altezza 9,8 cm, peso lordo 260g. <i>Glass jars and aluminum capsule.</i> <i>Dimensions: diameter 5.6 cm, height 9.8 cm, gross weight 260g.</i>
IMBALLO SECONDARIO <i>SECONDARY PACKAGES</i>	Vassoio espositore in cartone Dimensioni: altezza 4,0 cm, larghezza 18 cm, profondità 22,5 cm, peso lordo 3.200g. N° pezzi per imballo secondario: 12. <i>Exhibitor tray in cardboard</i> <i>Dimensions: height 4.0 cm, width 18 cm, depth 22.5 cm, gross weight 3.200g.</i> <i>Number of pieces per secondary packaging: 12.</i>
DISPOSIZIONE PALLET <i>PALLETIZATION</i>	19 vassoi per strato per 12 strati. Totale vassoi per pallet: 228. Dimensioni pallet: 80x120x 140 (h) cm <i>19 trays per layer for 12 layers. Total trays per pallet: 228.</i> <i>Pallet dimensions: 80x120x 140 (h) cm</i>
ETICHETTATURA <i>LABELLING</i>	Conforme ai decreti legislativi 109/92 e 181/2003, l'etichetta riporta le seguenti indicazioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- denominazione di vendita;</li> <li>- ingredienti;</li> <li>- peso netto e peso sgocciolato;</li> <li>- lotto e data di scadenza;</li> <li>- ragione sociale e n° CE dello stabilimento;</li> <li>- modalità di conservazione</li> </ul> <p><i>Complies with legislative decrees 109/92 and 181/2003, the label shows the following indications:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sales description;</li> <li>• ingredients;</li> <li>• net weight and drained weight;</li> <li>• lot and expiry date;</li> <li>• company name and EC number of the establishment;</li> <li>• conservation methods</li> </ul>
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	Carica batterica totale < 100.000 ufc/g Coliformi totali < 100 ufc/g Escherichia coli < 10 ufc/g Listeria m. assente ufc/25g Salmonella assente ufc/25g <i>Total bacterial count &lt;100,000 cfu / g</i> <i>Total coliforms &lt;100 ufc / g</i> <i>Escherichia coli &lt;10 ufc / g</i> <i>Listeria m. absent ufc / 25g</i>

	<i>Salmonella absent ufc / 25g</i>
SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL-PHYSICAL SPECIFICATIONS</i>	Istamina < 200 ppm <i>Istamina &lt; 200 ppm</i>
SPECIFICHE SENSORIALI <i>SENSORIAL SPECIFICATIONS</i>	<p>Aspetto: all'apertura i vasi appaiono totalmente ripieni di filetti ed olio.</p> <p>Colore: bruno rosato carneo, tipico del prodotto al giusto punto di maturazione, almeno per il 90% della superficie interna del prodotto.</p> <p>Odore: intenso, tipico del prodotto maturo. Assenza di odori anomali.</p> <p>Sapore: gradevole, con sufficienti note di salato.</p> <p>Consistenza: polpa compatta.</p> <p><i>Appearance: at the opening the vases appear totally filled with fillets and oil.</i></p> <p><i>Color: brownish rosé meat, typical of the product at the right point of maturation, at least for 90% of the internal surface of the product.</i></p> <p><i>Odor: intense, typical of the mature product. Absence of anomalous odors.</i></p> <p><i>Taste: pleasant, with sufficient salty notes.</i></p> <p><i>Consistency: compact pulp.</i></p>
TMC <i>TMC</i>	18 mesi <i>18 months</i>
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE <i>CONSERVATION TEMPERATURE</i>	<p>Il prodotto subisce una maturazione enzimatica in salamoia. Semiconserva, conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore, e ad una temperatura preferibilmente compresa tra +8°C e +12°C, comunque inferiore a +15°C.</p> <p><i>The product undergoes an enzymatic maturation in brine. Semiconserva, keep in a cool and dry place, away from sources of heat, and at a temperature preferably between + 8 ° C and + 12 ° C, however lower than + 15 ° C.</i></p>
DESTINAZIONE D'USO <i>INTENDED USE</i>	<p>Prodotto destinato al largo consumo ad eccezione di soggetti con ipersensibilità accertata verso i componenti dichiarati in etichetta.</p> <p><i>Product intended for consumer goods with the exception of subjects with hypersensitivity to the components declared on the label.</i></p>