

SCHEDA PRODOTTO

Prodotto	FILETTI DI ALICI (Engraulis Encrasicolus) ALL'OLIO DI OLIVA GR. 580 E GR.230
-----------------	---

Descrizione del prodotto	Il prodotto consiste in acciughe pescate nel mare Mediterraneo, sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Le acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili (pinna, code) e sfilettate. Il prodotto viene conservato in olio di semi e confezionato in contenitori di vetro o banda stagnata.
---------------------------------	---

Provenienza	Prodotto pescato nel Mar Mediterraneo. Zona Fao n°37
--------------------	--

Ingredienti	Peso sgocciolato 1000 gr.; Acciughe 65%; Olio di oliva 33%; Sale 2%;
--------------------	--

Requisiti chimico/fisici	Parametro	Valore
	Ph	5,3 – 5,7 unità
	Attività dell'acqua	< 0,75
	Istamina	< 50 ppm
	Umidità	< 49 %
	NaCl	17g ± 2 %
	Residuo secco	> 50%
	Saggio di Kreiss	Negativo
	Azoto basico volatile	< 35 mg/100g
	Mercurio	< 0,5 ppm
	Piombo	< 0,3 ppm
Cadmio	< 0,1 ppm	

	Parametri	Valori di riferimento
	Carica Batterica	< 40.000 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Lysteria Monocitogenes	Assente in 25 g

Parametri microbiologici	Stafilococco Aureus	< 20 ufc/g
	Spore di Clostridi s.r.	< 10 ufc/g
	Muffe	< 10 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g

Difetti ispettivi	Code	Assenti
	Pinne dorsali	Assenti
	Interiora e grumi di sangue	Assenti
	Pelle	5% sull'estensione del filetto
	Contenitore	Integro, nessuna traccia di unto
	Materiali grossolani	assenti
	Corpi solidi estranei	assenti

Caratteristiche organolettiche	Dal sapore ed odore tipico dell'acciuga matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa-rossiccio uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione.
---------------------------------------	---

Consistenza	Filetti di acciughe, carnosi, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.
--------------------	--

Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura < 15°C. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 2°C e 8° C
----------------------------------	--

SHELF LIFE	Circa diciotto mesi dal confezionamento
-------------------	---

Imperia 18/07/2018