



**TRANCIO DI TONNO DUE PAVONI ALL' OLIO
D' OLIVA 1730 g**

Macaluso S.r.l.
Via
Sampolo,3
90143 Palermo

Scheda Tecnica Di Prodotto

1 IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Marca: Due Pavoni

Prodotto: Conserva di tonno all'olio di oliva

Formato: peso netto 1730 g e (peso sgocciolato 1350 g e)

Metrologia: I pesi menzionati sono conformi alla e Dir 76/211/CEE e legge 690/78, con un peso netto medio pari al valore nominale degli imballaggi.

Prodotto e confezionato: per MACALUSO S.r.l. Via Sampolo3 – 90123 Palermo

Da Bollo CEE: PT C221 1P CE

Lotto e tmc: indicati sulla scatola sul fondo

Tecnica di produzione: Il prodotto è realizzato con metodo tradizionale per cottura in acqua e sale e successivo confezionamento e colmatura.

2 INGREDIENTI, CARATTERISTICHE E PRODUZIONE

Denominazione del prodotto: Tonno: *Euthynnus pelamis* in olio d'oliva

Ingredienti: Tonno, olio di oliva, sale

Termine minimo di conservazione: 5 anni dalla data di produzione

Caratteristiche merceologiche riferite alla denominazione:

Caratteristiche merceologiche riferite alla denominazione: trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare, o composto da una o più parti riunite in un insieme compatto.

Modalità di conservazione: stabile a temperatura ambiente. Conservare in un luogo asciutto

Zona FAO: N° 51,57 (75%); 41, 42, 21, 27 (5%)

3 IMBALLAGGIO PRIMARIO

Imballaggio: banda stagnata rivestita con vernice idonea al contatto con alimenti ai sensi del Reg. Ce 1935/04

Materiale: Template

Incartonato: Si

Peso (corpo e Tappo): 202g

Dimensioni: Ø 150 mm; h 109 mm

Codice EAN 13: 8005045010528

| | | | | |
|------|------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| Rev. | 02 | Preparato da | Controllato da | Approvato da |
| | | Assicurazione Qualità | Amministratore | Responsabile Qualità |
| Data | 02/07/2019 | | | |
| Pag. | Pag. 1 a 4 | | | |



**TRANCIO DI TONNO DUE PAVONI ALL' OLIO
D' OLIVA 1730 g**

Scheda Tecnica Di Prodotto

Macaluso S.r.l.
Via
Sampolo,3
90143 Palermo

4 IMBALLAGGIO SECONDARIO

Unità per cartoni: 6 pz.

Dimensioni del cartone: 455 * 304 * 117

Peso Lordo del cartone: 12 Kg.

5 PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet: 50

Numero di strati: 10

Cartoni per strato: 5

Peso lordo del pallet (kg): 620

DIMENSIONI DEL PALLET

Larghezza del pallet (cm): 80

Altezza del pallet (cm): 124,5

Lunghezza del pallet (cm): 120

Tipo di pallet: EPAL

6 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

Fisico-sensoriale:

Sapore: tipico

Odore: tipico, privo di note estranee

Colore: dal rosa chiaro al beige.

Consistenza: soda tipica del tonno cotto, non fibrosa. Visibili i fasci muscolari. Assenza di macchie/grumi di sangue e spine

| | | | | |
|------|------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| Rev. | 02 | Preparato da | Controllato da | Approvato da |
| | | Assicurazione Qualità | Amministratore | Responsabile Qualità |
| Data | 02/07/2019 | | | |
| Pag. | Pag. 2 a 4 | | | |

Analisi chimiche

| | |
|------------------------------|--|
| pH | 5-7 |
| Istamina | 1) < Numero di unità campionarie da sottoporre a campionatura: 9 2) Numero di unità che si situano tra m e M: 2 3) m: 100 mg/Kg 4) M: 200 mg/Kg |
| Mercurio | < 1 mg/Kg |
| Cadmio | < 0,10 mg/Kg |
| Piombo | < 0,30 mg/Kg |
| Stagno | < 200 mg/Kg |
| NaCl | 1 -2% |
| Acqua residua per confezione | < 2 ml |
| Briciole | Max 5 % del peso del pesce |

Microbiologiche:

Prodotto commercialmente sterile e micro biologicamente stabile

Caratteristiche Nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato

| | |
|-----------------------------|---------|
| Valore Energetico (kj/Kcal) | 865/207 |
| Grassi | 12,5 g |
| Di cui Acidi grassi saturi | 2 g |
| Carboidrati | 0,1 g |
| Di cui Zuccheri | 0 g |
| Proteine | 23,6 g |
| Sale | 1,38 g |

| | | | | |
|------|------------|-----------------------|----------------|----------------------|
| Rev. | 02 | Preparato da | Controllato da | Approvato da |
| | | Assicurazione Qualità | Amministratore | Responsabile Qualità |
| Data | 02/07/2019 | | | |
| Pag. | Pag. 3 a 4 | | | |

Allergeni

Il fornitore garantisce l'assenza di allergeni nel prodotto ad eccezione di quello/i dichiarati in etichetta in conformità al Reg 1169/2011

| ALLERGENE | PRESENZA FRA GLI INGREDIENTI | CROSS CONTAMINATION SULLE LINEE | CROSS CONTAMINATION DICHIARATA DAL | ATTIVITÀ DI VERIFICA E VALIDAZIONI |
|---|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE | NO | -- | NO | -- |
| 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. | NO | -- | NO | -- |
| 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. | NO | -- | NO | -- |
| 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE | SI | -- | SI | -- |
| 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI | NO | -- | NO | -- |
| 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA | NO | NO | NO | NESSUN CONTATTO FRA LE LINEE |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE | NO | -- | NO | -- |
| 8. FRUTTA A GUSCIO | NO | -- | NO | -- |
| 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. | NO | -- | NO | -- |
| 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. | NO | -- | NO | -- |
| 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. | NO | -- | NO | -- |
| 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO ₂ | NO | -- | NO | -- |
| 13. LUPINIE E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. | NO | -- | NO | -- |
| 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI._ | NO | NO | NO | NESSUN CONTATTO FRA LE LINEE |

Gestione dei corpi estranei

Il fornitore attua una politica di corpi estranei al fine di garantire l'assenza di contaminazione nel prodotto.

| | | | | |
|------|------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| Rev. | 02 | Preparato da Assicurazione Qualità | Controllato da Amministratore | Approvato da Responsabile Qualità |
| Data | 02/07/2019 | | | |
| Pag. | Pag. 4 a 4 | | | |