



|           |                  |
|-----------|------------------|
| Emissione | 01/07/2021       |
| Edizione  | 1                |
| Revisione | 3 del 24/03/2021 |
| Pagina    | 1 di 3           |

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### DATI AZIENDALI

|                 |                                                                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ragione Sociale | Borrelli Lavorazione prodotti alimentari s.r.l.                                               |
| Sede Legale     | S.S. 89 Km 172.300 - 71043 Manfredonia (Fg) - Italy                                           |
| Contatti        | Tel. 0039 (0)884.511849 - Mob. 0039 3200727923 - Fax. 0039 (0)884.541490 - www.borrellisrl.it |

#### Certificazioni



### FILETTI DI ALICI MARINATE

|                        |                                    |
|------------------------|------------------------------------|
| Classe Prodotto        | Fresco                             |
| Descrizione Sintetica  | Prodotto marinato non pastorizzato |
| Nomenclatura Intrastat | 16041600                           |



### INGREDIENTI

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                          |                           |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Ingredienti                 | Ingredienti: PESCE (60%) (Filetti di alici marinate ), olio di semi di girasole, aceto di vino ( SOLFITI), sale, prezzemolo disidratato, aglio disidratato, correttore di acidità: acido citrico E330. Può contenere tracce di: MOLLUSCHI, CROSTACEI, UOVA E OVOPRODOTTI, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, glutine GRANO, SEDANO rapa. |                          |                           |
| Provenienza prodotti ittici | Origine: Zona FAO 37,2,1                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                           |
| Liquido di governo          | Olio di semi di girasole                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Liquido di conservazione | Olio di semi di girasole  |
| Trattamento subito          | ✓ Marinatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Cottura                  | Pastorizzazione           |
| Stato delle materie prime   | Congelate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Surgate                  | ✓ Soluzione di marinatura |

### ALLERGENI

| Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. CE 1169/2011, Allegato II)                                                                                                                                                                                                                                                                           | Presenza (P) - Assenza (A) | Possibili tracce da contaminazione crociata |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati                                                                                                                                                                                                                                               |                            | X                                           |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                          |                                             |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            | X                                           |
| Pesce e prodotti a base di pesce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            | X                                           |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | A                          |                                             |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                            | X                                           |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | A                          |                                             |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti | A                          |                                             |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            | X                                           |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | A                          |                                             |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | A                          |                                             |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale                                                                                                                                                                                                                                                           | P                          |                                             |
| Lupini e prodotti a base di lupini                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | A                          |                                             |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | P                          |                                             |



|           |                  |
|-----------|------------------|
| Emissione | 01/07/2021       |
| Edizione  | 1                |
| Revisione | 3 del 24/03/2021 |

Pagina 2 di 3

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### SHELF LIFE, MODALITA' D'USO E TRASPORTO

|                          |                                                                                                  |                |                   |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|
| Shelf life               | 6 mesi dalla data di produzione - dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3 giorni |                |                   |
| Uso Previsto             | ✓ Tal quale                                                                                      | Previa cottura | ✓ Come condimento |
| Metodo di conservazione  | Da 0°C a 4°C                                                                                     |                |                   |
| Temperatura di trasporto | Da 0°C a 4°C                                                                                     |                |                   |
| Metodo di conservazione  | Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto sosta per più di 2 ore a temperatura ambiente         |                |                   |
|                          | Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore       |                |                   |

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

|                      |                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TABELLA NUTRIZIONALE | Valori nutrizionali su 100g di prodotto sgocciolato: Valori energetici 544 KJ - 130 Kcal / Grassi Totali 5,1g / Acidi Grassi Saturi 1,16g / Carboidrati totali 0g / di cui zuccheri 0g / Proteine 21g / Sale 1,2g |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### CARATTERISTICHE CHIMICO -FISICHE

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| pH        | 4,00 ± 0,2             |
| Aw        | 0,93 ± 0,2             |
| Perossidi | <15 meq/O <sub>2</sub> |

### CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE E DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presenta residui di contaminanti (Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.). Borrelli Srl si avvale di un Laboratorio di Analisi accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:05

#### Sicurezza Alimentare

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Carica Batterica Totale <10.000 ufc/g | Enterobacteriaceae <10 ufc/g          |
| Escherichia coli <10 ufc/g            | Listeria monocytogenes assente in 25g |
| Staphylococcus aureus <10 ufc/g       | Lieviti <1.000 ufc/g                  |
| Salmonella assente in 25g             | Muffe <1.000 ufc/g                    |

#### HACCP

L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i.

#### Packaging

Tutti i materiali impiegati per il packaging, primario e secondario, del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali a contatto con gli alimenti (altre informazioni a seguire).

#### Irradiazioni

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i.

#### OGM

Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.



Emissione 01/07/2021

Edizione 1

Revisione 3 del 24/03/2021

Pagina 3 di 3

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### PACKAGING E PALLETTIZZAZIONE

**Packaging Primario** Vaschetta rettangolare in plastica alimentare con film termosaldato

| TIPO                     | 200g       | 1000g        |
|--------------------------|------------|--------------|
| DIMENSIONI H x Lx L (mm) | 25x160x115 | 30 x 280x205 |
| PESO NETTO ( g )         | 200        | 1000         |
| PESO LORDO (g)           | 220        | 1070         |
| PESO SGOCCIOLATO (g)     | 120        | 600          |
| VOLUME (cc)              | 460        | 1680         |

Il packaging primario è conforme alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti in particolare al:

#### Conformità

- Regolamento (CE) n.1935/2004 e ss.mm.ii.
- Regolamento (CE) n.2023/2006 e ss.mm.ii.
- DPR 23 agosto 1982 n.777 e ss.mm.ii.
- DM 21/03/1973 e ss.mm.ii.
- Regolamento (CE) n.10/2011 e ss.mm.ii.

### IMBALLAGGIO

| Formato                  | 200g        | 1000g       |
|--------------------------|-------------|-------------|
| TIPO                     | CARTONE     | CARTONE     |
| DIMENSIONI H x Lx L (mm) | 130x190x265 | 125x225x295 |
| PEZZI PER CARTONE        | 10          | 4           |
| PESO LORDO (kg)          | 2,45        | 4,6         |
| VOLUME (cc)              | 6545        | 8297        |

### PALLETTIZZAZIONE

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| N° CARTONI PER PIANO    | 16   | 12   |
| N° PIANI                | 10   | 10   |
| N° CARTONI PER PALLET   | 160  | 120  |
| N. VASCHETTE PER PALLET | 1600 | 480  |
| PESO LORDO PALLET (kg)  | 415  | 570  |
| LUNGHEZZA PALLET (cm)   | 120  | 120  |
| LARGHEZZA PALLET (cm)   | 80   | 80   |
| ALTEZZA TOT PALLET (cm) | 145  | 140  |
| VOLUME PALLET (m³)      | 1,4  | 1,35 |