

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	352448US
Descrizione <i>Item</i>	FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 8X1800g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Filetti di sgombro all'olio di oliva <i>Mackerel fillets in olive oil</i>



Marchio commerciale
Brand

Responsabile commerciale
Food business operator

Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

Numero di riconoscimento
stabilimento di produzione
Approval number production plant

ES 12.0012621/H

Origine
Origin

Spagna
Spain

Immagine prodotto
Image



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Scomber japonicus / colias
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Oceano Atlantico zona FAO 27 <i>Atlantic Ocean FAO area 27</i>
Destinazione d'uso <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione <i>Presentation</i>	E' denominato filetti di sgombro all'olio di oliva il prodotto consistente in fasce muscolari longitudinali prelevate dalla massa muscolare parallelamente alla colonna vertebrale di sgombro posto in uno specifico contenitore chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo colmatura con olio di oliva. <i>It is called mackerel fillets in olive oil product consisting of longitudinal strips of muscle taken from the musculature parallel to the spine and placed in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with olive oil.</i>
Colore <i>Colour</i>	Il colore della carne è bianco avorio, privo di colori anomali. Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino. <i>The flesh color is ivory white, with no unusual colors.</i> <i>The covering liquid (olive oil) is clear and bright straw-yellow.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto. <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact.</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti
Ingredients

Sgombro, olio di oliva, sale.
Mackerel, olive oil, salt.

Allergeni
Allergens

Pesce
Fish

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto sgocciolato / for 100g of drained product	Per 100g di prodotto / for 100g of product
Valore energetico / Energy value	778 kJ/186 kcal	1547 kJ/374 kcal
Grassi / Fats	10 g	34 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	1,5 g	5,4 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated fatty ac.	-	-
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 g
Proteine / Protein	24 g	17 g
Sale / Salt	1,0 g	0,8 g

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina
Histamine

< 100 mg/kg

Parametri microbiologici
Microbiological characteristic

Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.

The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione
Storage conditions

Temperatura ambiente.
Room temperature

Termine minimo di conservazione
Date of minimum durability

Cinque anni.
Five years

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità
Quantity

1800g

Peso sgocciolato
Drained weight

1300g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità
Traciability

Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.
Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.

Imballaggio primario / Packaging primary

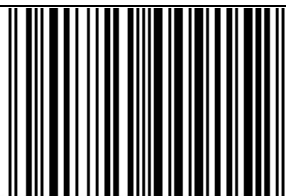
Tipologia imballo
Packaging

Contenitore cilindrico in acciaio tre pezzi.
Metal can (steel) three pieces.

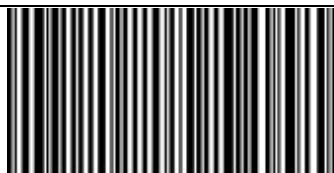
Note imballo primario
Notes

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.
The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Scatola / Can	1800g	Ø 220x60 (mm)		 8 001820 009152 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Cassa / Box	8x1800g	42x22xh26 (cm)	18 kg	 (01)18001820009159

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet / Pallet	35	7	5	120x80x165 (cm)	