

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

|  |  |
|--|--|
| <b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>                                   | <b>ANGUILLA MARINATA</b>   |
| <b>ORIGINE PRODOTTO ITTICO</b>                                     | Prodotto allevato e lavorato dal fresco  |
| <b>INGREDIENTI</b>   | <u>Anguilla</u> cotta ("Anguilla anguilla"- fonte: CITES W), aceto di vino, acqua, sale  |
| <b>ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)</b>                            | L'elencazione degli ingredienti del prodotto "Anguilla marinata", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <b>Il prodotto contiene pesce. Può contenere tracce molluschi, crostacei, sedano, uova, soia, glutine, latte, senape, solfiti.</b>   |
| <b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/89/CE)</b> | Il prodotto "Anguilla marinata", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.   |
| <b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>   | La materia prima, dopo una preliminare pulizia, a seconda della pezzatura viene infilata intera su appositi spiedi, decapitata o a tranci; la cottura avviene per arrostitura del prodotto spiedato su appositi forni incandescenti; dopo cotto il prodotto viene tolto dagli spiedi e lasciato riposare a temperatura frigorifera per almeno 12 ore, dopodichè viene marinato per almeno 24 ore e successivamente, confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono chiusi ermeticamente ed etichettati. |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE**

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <b>-pH</b>               | <= 4,5                   |
| <b>-CBT</b>              | <=10 <sup>4</sup> UFC/gr |
| <b>-lieviti e muffe</b>  | <=10 <sup>3</sup> UFC/gr |
| <b>-batteri lattici</b>  | <=10 <sup>3</sup> UFC/gr |
| <b>-coliformi totali</b> | <=10 <sup>2</sup> UFC/gr |
| <b>-salmonella</b>       | assente in 25 gr         |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>-odore</b>       | :forte, aromatico di aceto                             |
| <b>-colore</b>      | :schiena scura e pancia bianca, chiazze di arrostitura |
| <b>-sapore</b>      | :caratteristico di prodotto marinato                   |
| <b>-consistenza</b> | :soda ed elastica                                      |

**CONSERVABILITA'**

| Tipo confezione       | Liquido di governo | Conservabilità | T° conserv. |
|-----------------------|--------------------|----------------|-------------|
| -Latte banda stagnata | concia             | 12 mesi        | +2° +6° C   |
| -Vaso vetro           | concia             | 12 mesi        | +2° +6° C   |
| -Vassoio plastica     | concia             | 12 mesi        | +2° +6° C   |
| -Secchiello           | concia             | 12 mesi        | +2° +6° C   |

**PALLETTIZZAZIONE**

| Tipo confezione     | Peso sgocciolato | Pezzi x collo | Colli x strato | Strati x pallet |
|---------------------|------------------|---------------|----------------|-----------------|
| -Vaso vetro 300 g   | 160 g            | 12            | 10             | 8               |
| - Vaso vetro 550 g  | 400 g            | 16            | 8              | 10              |
| - Vaso vetro 1000 g | 600 g            | 8             | 15             | 5               |
| -Vaso vetro 2400 g  | 1500 g           | 4             | 8              | 3               |
| -Vassoio 200 g      | 120 g            | 12            | 21             | 6               |
| -Vassoio 340 g      | 200 g            | 12            | 15             | 8               |
| -Vassoio 1000 g     | 750 g            | 4             | 6              | 12              |



*Grassi Marco srl*  
ESCLUSIVISTA MARCHIO ROSSI  
*Commercio Prodotti Pesci marinati*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

# ANGUILLA MARINATA

(Pag. 2/2)

SK TK 01

Ed.3- Rev. 0

12 dicembre 2017

## PALLETTIZZAZIONE

|                 |        |   |    |    |
|-----------------|--------|---|----|----|
| -Vassoio 2000 g | 1500 g | 2 | 6  | 12 |
| - Latta 1000 g  | 500 g  | 1 | 12 | 10 |
| - Latta 2000 g  | 1000 g | 1 | 6  | 10 |
| - Latta 3300 g  | 2000 g | 1 | 7  | 3  |
| -Secchio 30 kg  | 20 kg  | 1 | 6  | 2  |

## TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| <b>Energia</b>                    | 241 Kcal / 1001,5 Kj |
| <b>Grassi totali</b>              | 18,2 g               |
| <b>di cui acidi grassi saturi</b> | 9,7 g                |
| <b>Carboidrati</b>                | 0,3 g                |
| <b>di cui zuccheri</b>            | 0 g                  |
| <b>Proteine</b>                   | 19 g                 |
| <b>Sale</b>                       | 1,5 g                |