



SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION
702034

M 1
rev 0 del
01/05/2024

Prodotto/Product	Perle di Colatura di alici/ Anchovy Colatura Pearls - Condimenteria 50g		
Descrizione / Description	Condimento a base di colatura di alici / Condiment based on Anchovy Colatura		
Ingredienti / Ingredients	Acqua, colatura di ALICI* 30% (ALICI*, sale), sale, gelificanti: gomma di cellulosa, alginato di sodio e calcio cloruro, sale marino. *PESCE Water, ANCHIVY* Colatura 30% (ANCHOVY*, salt), salt, gelling agents: cellulose gum, sodium alginate, and calcium chloride, sea salt. *FISH		
Pesticidi ed altri contaminanti / Pesticides and other contaminants	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine. Product in compliance with the European and Italian regulations in force, about the maximum permitted quantities of pesticides, heavy metals and mycotoxins		
	Parametro/Parameter	Valore/Value	U.M./M.U.
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological performance	Carica batterica totale		UFC/g
	Total bacterial count	<3000	CFU/g
	Muffe e lieviti		UFC/g
	Yeasts and Moulds	<1000	CFU/g
Caratteristiche chimico fisiche / Chemical Physical Characteristics	Sale/Salt	15-25%	\
	Anidride solforosa totale		
	Total sulphur dioxide	<10	mg/kg
Dichiarazione nutrizionale / Nutrition Declaration REG EC 1169/2011 100 g	Energia/Energy	145/34	kJ/kcal
	Grassi/Fat	0,7	g/100 g
	saturi/saturates	0,1	g/100 g
	Carboidrati/Carbohyd.	0	g/100 g
	zuccheri/ sugars	0	g/100 g
	Proteine/Proteins	7	g/100 g
	Sale/Salt	20,00	g/100 g



SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION
702034

M 1
rev 0 del
01/05/2024

	Parameter	Value	M.U.	%D.V.
Nutrition Facts US per 5g serving	Calories	0	cal	
	Total Fat	0	g	
	Saturated Fat	0	g	
	Trans Fat	0	g	
	Cholesterol	0	mg	
	Sodium	400	mg	17%
	Total carbohydrate	0	g	0%
	Dietary Fiber	0	g	
	Sugars	0	g	
	Includes added sugars	0	g	0%
	Protein	0	g	
Caratteristiche sensoriali / Sensory Properties	Aspetto / Look	Piccole sfere / Little Balls		
	Colore / Colour	Paglierino ambrato / Amber straw color		
	Odore / Smell	Intenso, tipico dell'acciuga matura / Intense, typical of mature anchovy		
	Sapore / Taste	Gusto marcato, sapido, persistente nel tempo / Strong flavor, savory, persistent over time.		
Elementi per l'etichettatura / Labeling elements	T.M.C.	24 mesi / 24 months		
	Codice Lotto / Lot code	Lgyyxxx (g=anno/year; yy= n° progressivo nel giorno/progressive n° in the day; xxx=giorno/day)		
	Prima dell'apertura / Before opening	Tenere al riparo dalla luce diretta, temperatura ambiente / Keep away from direct light, room temperature		
	Ingrediente primario / Primary ingredient	Origine Italia / Italy origin		
	Dopo l'apertura / After opening	Conservare in frigorifero e consumare entro 2 settimane / Keep refrigerated and use within 2 weeks		
	Peso netto / Net content	50 g		
Dichiarazioni	O.G.M. / G.M.O.	NO (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		
	HACCP	Reg CE 852/2004		
	Allergeni / Allergens	contiene Pesce / contains FISH		

Restituire cortesemente la presente copia siglata entro 7 giorni dalla data di invio; nulla ricevendo le specifiche saranno considerate accettate. / Please return a signed copy within 7 days from the date of delivery; if we don't receive the signed copy we will consider it as accepted.

PER ACCETTAZIONE_____ (TIMBRO E FIRMA)_____