



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	FRITTURA MARINATA (prodotto nazionale lavorato dal fresco)
<b>ORIGINE PRODOTTO ITTICO</b>	Latterini ("Atherina boyeri") pescato nel Mare Adriatico, zona FAO n. 37.2.1
<b>INGREDIENTI</b>	Latterini cotti, aceto di vino, acqua, sale, olio di semi di girasole, farina di grano tenero di tipo "0".
<b>ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)</b>	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "frittura marinata", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <b>Il prodotto contiene pesce e glutine. Può contenere tracce di molluschi, crostacei, uova, soia, sedano, solfiti</b> poichè lavorati nello stesso stabilimento.
<b>Organismi Geneticamente Modificati (Regolamento 1829/2003/CE)</b>	Il prodotto "frittura marinata" non viene preparato con ingredienti additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	Il prodotto crudo viene infarinato e setacciato per eliminare i grumi, poi fritto in olio a 170°C; dopo friggitura e cernita, il latterino viene confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
- pH	<= 4,2
- CBT	<= 10 <sup>4</sup> UFC/gr
- lieviti e muffe	<= 10 <sup>3</sup> UFC/gr
- batteri lattici	<= 10 <sup>3</sup> UFC/gr
-coliformi totali	<= 10 <sup>2</sup> UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
- odore	: intenso
- colore	: dorato tipico del prodotto fritto
- sapore	: molto intenso di marinato
- consistenza	: soda

CONSERVABILITA'			
Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conservaz.
- Vaso vetro	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Vassoio plastica	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Secchiello	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C
- Latte banda stagnata	concia	12 mesi	+ 2 ° + 6 ° C

PALLETTIZZAZIONE				
Tipo confezione	Peso sgocc.	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vaso vetro 300 gr.	160 gr.	12	10	8
- Vaso vetro 2400 gr.	1500 gr.	4	8	3
- Vassoio 200 gr.	120 gr.	12	21	6
- Vassoio 350 gr.	200 gr.	12	15	8
- Vassoio 1000 gr.	750 gr.	4	6	12
- Vassoio 2000 gr.	1500 gr.	2	6	12
- Latta 3300 gr.	2000 gr.	1	7	3
- Secchio 30 Kg	10 Kg	1	6	3