F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CONDIMENTO PER PASTA CON SARDE

DESCRIZIONE
Filetti di sardine deliscate in salsa verde costituita da finocchietti selvatici tritati, soffritto di cipolla, passolina e pasta di sarde salate.

INGREDIENTI (in ordine decrescente per quantità)
Finocchietti selvatici, acqua, **sarde** 20 %, cipolla, olio di semi di girasole, passolina, **sarde** salate, sale.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO		
	parametro	
1.	aspetto	mix di tritato con prevalenza di finocchietto e pesce
2.	colore	verde prato con macchie sporadiche nere
3.	odore	tipico del finocchietto selvatico e di pesce
4.	sapore	tipico del finocchietto selvatico e di pesce
5.	pH	< 6

REQUISITI MICROBIOLOGICI		
1.	CARICA TOTALE MESOFILA	<1000 UFC/g
2.	STAFHYLOCOCCUS AEURUS	<10 UFC/g
3.	MICETI	<100 UFC/g
4	SALMONELLA SPP	Assente/25 g
5	CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<10 UFC/g
6	LISTERIA MONOCITOGENES	<10 UFC/g

F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CONDIMENTO PER PASTA CON SARDE

TRATTAMENTO TERMICO SUBITO DAL PRODOTTO: STERILIZZAZIONE

VALORI NUTRIZIONALI riferiti a 100 g di prodotto sulla base della dir. CEE 90/486	
Valore Energetico	293 kJ / 70 k cal
Grassi	4,9 g
di cui saturi	1,2 g
Carboidrati	3,9 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	1,4 g
Proteine	4,8 g
Sale	0,75 g

F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CONDIMENTO PER PASTA CON SARDE

PALLETTIZZAZIONE					
	SCATOLA BANDA STAGNATA				VASO DI VETRO
formato (g)	240	410	2000	2000	195
capacità volumetrica (ml)	256	430	2200	2200	212
imballaggio	cartone	cartone	cartone	vassoio	cartone
pezzi per confezione (n°)	24	24	6	4	24
peso per confezione (Kg)	7	11,7	13,2	8,8	8,8
altezza confezione (cm)	7,5	13,5	12,5	12,5	18,5
larghezza confezione (cm)	30,5	31	32,5	33	27
lunghezza confezione (cm)	46	41	48	33	20,5
confezioni per pallet (n°)	96	60	50	60	84
confezioni per strato (n°)	12	6	5	6	14
strati per pallet (n°)	8	10	10	10	6
dimensioni pallet (cm)	80 x 120	80 x 120	80 x 120	80 x 120	80 x 120
altezza pallet (cm)	75	150	140	140	126
peso pallet (Kg)	692	722	680	548	759,2

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI PRIMARI	
LATTA	Scatola metallica in tre pezzi con saldatura elettrica riprotetta mediante doppia passata di vernice epossifenolica Coperchio easy open e altro open top verniciati internamente ed esternamente. Copertura di stagno sul lato interno del corpo scatola. gr 11 a mq
VETRO	Vaso Vetro trasparente, con capsula di chiusura del tipo TO mastice interno per sterilizzazione.

F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CONDIMENTO PER PASTA CON SARDE

IDENTIFICAZIONE

apposizione di etichetta adesiva o litografia della latta contenente i seguenti dati:

Stabilimento di produzione, descrizione del prodotto e ingredienti, peso netto, lotto di produzione e scadenza apposti con ink jet, valori nutrizionali

TIPO	FORMATO (g)	CODICE EAN
Latta	240	8000133000108
Latta	410	8000133000153
Latta	2000	8000133000702
Vaso	195	8000133000917

SHELF LIFE

Massimo 3 anni dalla data di confezionamento senza che vi siano evidenti cambiamenti del prodotto

MODALITA' DI CONSUMO

Cottura

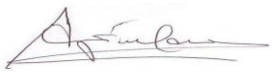
TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Stoccaggio in magazzino chiuso ed areato senza requisiti specifici per la temperatura. Trasporto su mezzo non a temperatura controllata.

F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: CONDIMENTO PER PASTA CON SARDE

ALTRI REQUISITI
Si dichiara che il prodotto è stato ottenuto, conservato e spedito seguendo le norme di Buona Pratica Manufatturiera (GMP). Certificati di collaudo e campioni sono disponibili su richiesta.

CONSUMATORI SENSIBILI
Avviso allergeni: pesce

	REDATTA	APPROVATA	DATA
MANSIONE	Responsabile Assicurazione Qualità	Direttore Generale	
NOME	Dott. Mauro Sciortino	Dott. Agostino Contorno	14/06/2024
FIRMA