

PRODOTTO IN SPAGNA
 per Generale Conserve S.p.A.



Frinsa
 FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S.A.

E 12.06648/C CE

Scheda Prodotto

Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g
Marchio: Às do Mar

Data: 01/10/05
 Data Revisione: 01/07/2016
 Revisione: 3

Pagina 1 di 3

1. CARATTERISTICHE GENERALI

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Tonno all'Olio di Oliva

b. PESO NETTO DICHIARATO 1730 g e

c. CONFEZIONE Latta in cartone espositore

d. INGREDIENTI **Tonno a pinne gialle(Thunnus albacares), Olio di Oliva, Sale**

2. PRODOTTO FINITO

La rispondenza del Prodotto Finito alle caratteristiche riportate nel presente Capitolato viene assicurata dal costante monitoraggio dell'Assicurazione Qualità di Stabilimento su Materie Prime, Ciclo Tecnologico e Prodotto Finito effettuate in linea e nel proprio Laboratorio, in materia di autocontrollo e Haccp.

a. CARATTERISTICHE PONDERALI

Peso Netto	1730 g	Dir. 2007/45/CE
Sgocciolato	1300 g	

b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale	1,5%	+/- 1%	
Mercurio	< 1 ppm		Reg. CE 1881/2006
Istamina	< 50 ppm		Reg. CE 2073/2005

c. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Sterilità Commerciale: analisi su 3 campioni per sterilizzazione mediante incubazione in termostato a 37°C per 7 giorni e 55°C per 7 giorni.

d. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione Pastiglia	Composta da più parti riunite in un insieme sufficientemente compatta, ottenuta da un taglio trasversale della massa muscolare	
Colore	Da Rosa chiaro a rosa intenso	senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico nel liquido di copertura	
Sapore	Caratteristico nel liquido di copertura	
Consistenza	Da morbida a consistente e non stopposa	
Assenza di	Squame, Pelle, Spine, Red Meat e Corpi Estranei	

e. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

Energia	720 kJ / 172 kcal
Grassi	7,5 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g

PRODOTTO IN SPAGNA
per Generale Conserve S.p.A.



FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S.A.

E 12.06648/C CE

Scheda Prodotto

Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g
Marchio: Às do Mar

Data: 01/10/05
Data Revisione: 01/07/2016
Revisione: 3

Pagina 2 di 3

Fibre	0 g
Proteine	26 g
Sale	1,5 g

f. CARATTERISTICHE IMBALLI

Le scatole non devono presentarsi Esternamente Gonfie, Colanti, con Tic-Tac, ammaccate e sporche.
internamente con Marezzature, Solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo

g. CONTESTAZIONI

In caso di contestazione del prodotto si ricorrerà all'arbitrato della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma.

3. LOTTO & CODIFICA

a. TMC 5 anni Da consumarsi preferibilmente entro il: gg/mm/aaaa - inkjet su un fondello

b. LOTTO mm/gg Laa/n°lotto n°sterilizzazione codice prodotto; es.: 02/27 L15/0125 083 YSOO = prodotto il 27 Feb.2015 Yellowfin Olio di Oliva.
Marcatura inkjet

4. MODALITA' DI CONSERVAZIONE

a. Conservare in luogo fresco e asciutto; dopo l'apertura consumare il prodotto o conservarlo in frigorifero per massimo 36 ore.

5. MATERIA PRIMA

a. TONNO

Specie Tonno a pinne gialle (Thunnus albacares) - zone FAO: 34, 47, 51, 57, 71, 77, 81, 87.
Controlli Analisi Visiva e Chimico-Fisiche (Umidità - Mercurio - Istamina - Cloruri - etc) sul prodotto all'arrivo in stabilimento per verificare la rispondenza ai Capitolati di Acquisto ed alle vigenti leggi.
Certificazioni Certificati Sanitari d'Origine

b. OLIO di OLIVA

Caratteristiche come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti (rif.to CEE 2568/91 e agg.ti)
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Composizione Acidi Grassi, Steroli, etc).

c. SALE

Caratteristiche Sale Alimentare come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti.
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Impurità, etc).

PRODOTTO IN SPAGNA
per Generale Conserve S.p.A.



FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S.A.

E 12.06648/C CE

Scheda Prodotto

Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g
Marchio: Às do Mar

Data: 01/10/05
Data Revisione: 01/07/2016
Revisione: 3

Pagina 3 di 3

d. ALLERGENI	Unico allergene il pesce quale ingrediente principale
O.G.M.	Assenti

6. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO	L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche.
------------------------	---

b. PARAMETRI di CONTROLLO	Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP
---------------------------	---

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE	Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.
---------------------------------	---

7. IMBALLO PRIMARIO

a. LATTINA	
Contenitore 3 pezzi in Banda Stagnata, Litografata ed Elettrosaldata,	Diametro 152 mm Altezza 111 mm