

### Scheda Prodotto

**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

## 1. CARATTERISTICHE GENERALI

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Tonno all'Olio di Oliva

**b. PESO NETTO DICHIARATO** 1730 g

**c. CONFEZIONE** Latta in cartone

**d. INGREDIENTI** Tonno, 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, osservando i principi della certificazione ISO 9001:2000 BVQI - N° ESPMDD005130 01 sett. 2007

### a. CARATTERISTICHE PONDERALI

Peso Netto	1730 g	Dir 2007/45/CE - Legge n. 690/1978
Sgocciolato	1300 g	

### b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale	da 1 a 2 %	
Mercurio	< 1 ppm	Conforme al regolamento CE 1881/2006
Istamina	< 100 ppm	Conforme al regolamento 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	Sufficientemente compatta	
Colore	Da rosa chiaro a rosa intenso	senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico nel liquido di governo	
Sapore	Caratteristico nel liquido di governo	
Consistenza	Da morbida a consistente ma non stopposa	
Difetti	Assenza di Pelle, Spine, Red Meat e Corpi Estranei	

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

Energia	817 kJ- 195 kcal
Grassi	10,0 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g

## Scheda Prodotto

**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	26,3 g
Sale	1,5 g

### f. CARATTERISTICHE IMBALLI

Le scatole non devono presentarsi esternamente Gonfie, Colanti, con Tic-Tac o Springer, 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

b. LOTTO Es: 01/10 L14/1995 128 (01= mese, 10= giorno, L14/1995 =anno di produzione e n° interno produzione, 128= n° sterilizzazione  
Ink-jet su un fondello

## 4. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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 Tonnetto striato ( *Katsuwonus pelamis* ) - 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 d'OLIVA

Caratteristiche 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 rispondente alle normative vigenti.  
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Impurità, etc).

  
FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S. A.  
  
E 12.06648/C CE

**Scheda Prodotto**  
  
**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

Data: 01/10/05  
Data Revisione: 01/07/2016  
Revisione: 2  
  
Pagina 3 di 3

<b>d. ALLERGENI</b>	Assenti ad eccezione del <b>pesce</b> quale ingrediente principale
<b>OGM</b>	Assenti

**6. CICLO TECNOLOGICO**

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

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

<b>c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE</b>	Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti a base di ipoclorito.
--	--

**7. IMBALLO PRIMARIO**

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