

| DENOMINAZIONE PRODOTTO | TONNO AL NATURALE MARYSOL |
|--|---|
| MATERIA PRIMA | Tonnetto striato (Katsuwonus pelamis) |
| METODO DI PESCA | Reti da circuizione. |
| ORIGINE | Vedi descrizione nella tabella sottostante |
| INGREDIENTI | Tonnetto striato (Skipjack - Katsuwonus pelamis) |
| | Acqua |
| | Sale |
| ALLERGENI | Pesce |
| OGM | Non contiene OGM |
| COMPOSIZIONE | Tonno tagliato in segmenti trasversali |
| | Acqua: in rispetto delle indicazioni previste dalle norme europee vigenti in materia |
| | Sale: per uso alimentare |
| TRATTAMENTO | Il prodotto già confezionato subisce un processo termico di sterilizzazione |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | Sterilità commerciale |
| PARAMETRI CHIMICI | Mercurio (Hg) <1 mg/kg |
| Conformi al Reg CE 1881/2006 e Reg. CE | Piombo (Pb) < 0,3 mg/kg |
| 2073/2005 | Cadmio (Cd) < 0,1 mg/kg |
| | Diossine (Somma di diossine) <4,0 pg/g peso fresco |
| | PCB (Somma di diossine e PCB diossina-simili) <8,0 pg/g peso fresco |
| | Istamina < 100 ppm |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | ASPETTO CONFEZIONE: All'apertura le scatole devono apparire totalmente ripiene di tonno e di acqua. Assenza di confezioni |
| | scarse di olio e chiuse in modo imperfetto. |
| | ASPETTO PRODOTTO: Il prodotto deve essere integro, assente da residui di pelle, sangaccio o altro residuo di lavorazione. |
| | COLORE: Tipico della specie e uniforme. Assenza di colori estranei |
| | ODORE: Odore proprio del prodotto, senza odori estranei. |
| | SAPORE: Sapore gradevole sufficientemente salato. Assenza di sapori estranei. |
| | CONSISTENZA: Consistenza tenera, propria del tonno. Assenza di segni di decomposizione |

| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 3-4 ANNI a seconda del fornitore (vedi tabella sottostante) |
|---------------------------------|--|
| (TMC) | |
| TERMINE MINIMO GARANTITO ALLA | 2/3 della shelf life |
| CONSEGNA (TMG) | |
| CONSERVAZIONE e TRASPORTO | Temperatura ambiente. |
| ETICHETTAURA | Conforme alla normativa vigente. |
| DESTINAZIONE D'USO | Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei soggetti |
| | con allergie o intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso e che sono identificati in etichetta |
| MODALITA' D'SUO | Il prodotto è pronto all'uso e può essere utilizzato come ingrediente per altre preparazioni |
| USO IMPROPRIO | Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero e consumare entro 3 giorni |
| IMBALLAGGI PRIMARI | Idonei al contatto con gli alimenti |

| Codice interno | Codice EAN ETICHETTA | Codice EAN CARTONE | Peso netto (g) | Peso sgocc (g) | Formato | Imballo primario | Imballo secondario | Pallets |
|----------------|-------------------------|-----------------------|----------------|----------------|---------|--|-----------------------|---|
| T80MNAT | 8001247000787 | (01)08001247000497 | 80 | 56 | 80 g | Scatola metallica in tre corpi internamente verniciata R.O85 F.A./T.P. formato 211 x 106 Peso latta vuota più easy open: 29g | scatole | 8 CARTONI X 10 FILE= 80 CONF/PALLET |

| medi riferifi a 100 g | Valore energetico (kJ/kcal) | Grassi (g) | Di cui acidi grassi saturi (g) | Carboidrati (g) | Di cui zuccheri (g) | Proteine (g) | Sale (g) |
|-----------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------|--------------|----------|
|-----------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------|-----------------|---------------------|--------------|----------|

| 47 4 ANNI | 350/83 | <0,5 | 0,1 | <0,5 | <0,5 | 19 | 0,8 |
|--|--------|------|-----|------|------|------|-----|
| FAO 87 4 ANNI | 370/87 | 0,8 | 0,3 | 0 | 0 | 20 | 1,5 |
| TURCHIA Aut. San. TR17-0047 FAO 51-34 3 ANNI | 397/95 | 0,4 | 0,2 | 0 | 0 | 23,5 | 1 |

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: AMATI SRL

Denominazione prodotto: Tonno al naturale 80g marysol

| | | Presente ne | |
|-------------|---|-----------------------------|--|
| enco allerg | Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE | prodotto (ingrediente) * | PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO) |
| _ | Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati | 2 | R |
| 2 | Crostacei e/o prodotti a base di crostacei | R | 2 |
| 3 | Uova e/o prodotti a base di uova | R | R |
| 4 | Pesce e/o prodotti a base di pesce | ìς | <i>\</i> |
| 5 | Arachidi e/o prodotti a base di arachidi | 02 02 | 2 |
| 9 | Soia e/o prodotti a base di soia | 2 | 7 |
| 7 | Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | 2 | R |
| 8 | Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati | Z | 9 |
| 6 | Sedano e/o prodotti a base di sedano | Z | 9 |
| 10 | Senape e/o prodotti a base di senape | R | 2 |
| 11 | Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo | Z | 2 |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito | 2 | 2 |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupini | Z | 2: |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | 2 | 2 |

La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in fracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

**

Data compilazione: 🖄 👀 🚓

TIMBRO E FIRMA: Via Strada della Romagna, 77/79
610(2 CRADARA (PU)
Tel. 0541 964009, Fax 0541 969940
Sede leg.: Via Antonio Chriotto, 1 - 00195 Roma (RM)
Cod. 11sc. / P. I.V.A.: 14 562 521 006