

Informazioni generali / Information

Codice prodotto
Item code 404005RA

Descrizione
Item SARDINE PORTOGHESI ALL'OLIO DI OLIVA NATALINE 6X8X120g

Denominazione legale
Legal name Sardine all'olio di oliva
Sardines in olive oil

Marchio commerciale
Brand



Responsabile commerciale
Food business operator Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy

Numero di riconoscimento
stabilimento di produzione
Approval number production plant PT C234 1P

Origine
Origin Portogallo
Portugal

Immagine prodotto
Image



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto
Category of food Conserva ittica
Fish preserve

Specie ittica
Fish species used Sardina pilchardus

Zona di cattura
Caught area Oceano Atlantico zona FAO 27
Atlantic Ocean FAO area 27

Destinazione d'uso
Intended used Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori
The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione
Presentation

Sardine con pelle senza testa e coda poste in uno specifico contenitore metallico chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatura.
Sardines with skin without head and tail and palced in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium.

Colore
Colour

Caratteristico, il colore della carne è rosa chiaro.

Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino.

Characteristic, the flesh color is pale pink.

The covering medium (olive oil) is a clear and bright straw-yellow.

Sapore
Taste

Gradevole e caratteristico senza gusti estranei.
Pleasant and characteristic without extraneous tastes

Odore
Odor

Gradevole e caratteristico.
Pleasant and characteristic.

Consistenza
Texture

Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto.
Juicy not stringy, the muscle tissue is compact.

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti
Ingredients

Sardine, olio di oliva, sale.
Sardines, olive oil, salt.

Allergeni
Allergens

Pesce
Fish

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto sgocciolato / for 100g of drained product	Per 100g di prodotto / for 100g of product
Valore energetico / Energy value	815 kJ/ 195 kcal	
Grassi / Fats	11 g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2,8 g	
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	-	
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	
Proteine / Protein	24 g	
Sale / Salt	1,2 g	

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina
Histamine < 100 mg/kg

Parametri microbiologici
Microbiological characteristic *Il prodotto è una conserva. E' stabilizzato per mezzo di un trattamento termico di sterilizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile od eliminare gli enzimi ed i microrganismi in grado di crescere nelle normali condizioni di conservazione e distribuzione non refrigerate e che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non idoneo all'alimentazione umana.*

The product is a preserve. The product is stabilized by a sterilisation heat treatment capable of irreversibly inactivating or eliminating enzymes and micro-organisms able to grow under normal conditions of unrefrigerated storage and distribution and that can alter the food and, in any case, make it unsuitable for human consumption.

Condizioni di conservazione / Storage conditions

Modalità di conservazione
Storage conditions Temperatura ambiente.
Room temperature

Termine minimo di conservazione
Date of minimum durability Cinque anni.
Five years

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità
Quantity 120g

Peso sgocciolato
Drained weight 84g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità
Traceability

Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo, agli imballaggi utilizzati per la produzione.

Each individual packaging is marked with an identification code of the batch, which allows the clear identification of a set of units of finished product with the same processing characteristics, in order to trace the raw materials, the process parameters and the packagings used for production.

Imballaggio primario / Packaging primary

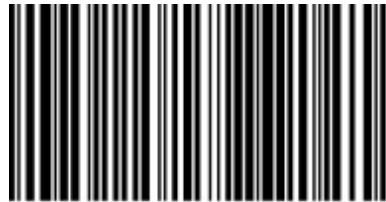
Tipologia imballo
Packaging

Contenitore in alluminio astucciato, due pezzi con apertura facilitata
The container (pre-packaging) is made of aluminium, it consist of two parts with easy open. The pre-packaging is packed in cartonette

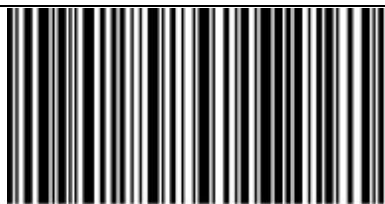
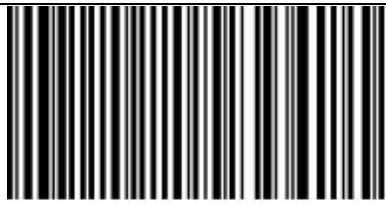
Note imballo primario
Notes

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.
The material of which the container is internally made is suitable for contact with food in accordance with the regulation of the law

Unità consumatore / Consumer units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Scatola / Can	120g	105x60xh27 (mm)		 5601521411532

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Sottoimballo / Wrapper	8x120g	26x12xh7 (cm)		 8001820695195
Cassa / Box	6x8x120g	27x25xh21 (cm)	7,5 kg	 (01)18001820695192

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet / Pallet	72	12	6	120X80Xh139 (cm)	