

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	402112CB
Descrizione <i>Item</i>	SARDINE ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 2X12X120g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Sardine all'olio di oliva <i>Sardines in olive oil</i>



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

MA 9421

Origine
Origin

Marocco
Morocco

Immagine prodotto
Image



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Sardina pilchardus
Zona di cattura <i>Caught area</i>	Oceano Atlantico zona FAO 34 <i>Atlantic Ocean FAO area 34</i>
Destinazione d'uso <i>Intended used</i>	Il prodotto pronto all'uso non è destinato a categorie particolari di consumatori <i>The product is ready to eat and is not intended to particular categories of consumers</i>

Caratteristiche organolettiche / Sensory characteristics

Presentazione <i>Presentation</i>	Sardine con pelle senza testa e coda poste in uno specifico contenitore metallico chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatatura. <i>Sardines with skin without head and tail and palced in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium.</i>
Colore <i>Colour</i>	Caratteristico, rosa chiaro. Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino. <i>Characteristic, pale pink.</i> <i>The covering medium (olive oil) is a clear and bright straw-yellow.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Tenera e carnosa <i>Tender and meaty</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti **Sardine**, olio di oliva, sale.
Ingredients **Sardines**, olive oil, salt.

Allergeni Pesce
Allergens 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	795 kJ/190 kcal	
Grassi / Fats	10 g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2 g	
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated fatty ac.	-	
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	
Proteine / Protein	25 g	
Sale / Salt	1,0 g	

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

Istamina < 100 mg/kg
Histamine

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 90g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

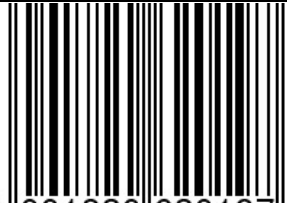
Tracciabilità
Traciability Ogni singola confezione viene contrassegnata da un codice identificativo del lotto, che permette la chiara individuazione di un insieme di unità di prodotto finito con le stesse caratteristiche di lavorazione, al fine di poter risalire alle materie prime, ai parametri di processo,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

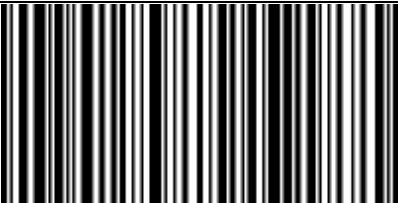
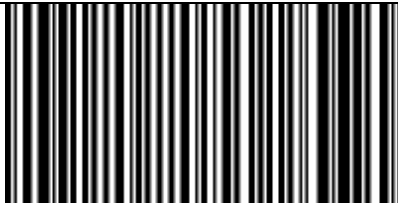
Tipologia imballo
Packaging Contenitore rettangolare in acciaio astucciato, due pezzi con apertura facilitata
The rectangular container (pre-packaging) is made of steel, it consist of two parts with easy open. The pre-packaging is packed in printed box.

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	110x60xh30 (mm)		 8 001820 620197 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Sottoimballo / Wrapper	12x120g	26x11xh9 (cm)		 8001820320196
Cassa / Box	2x12x120g	27x23xh11 (cm)	4 kg	 (01)18001820320193

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet / Pallet	150	15	10	120x80xh111 (cm)	