

## Informazioni generali / Informazioni generali

<b>Codice prodotto</b> <i>Item code</i>	470115PT
<b>Descrizione</b> <i>Item</i>	VENTRESCA DI TONNO ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA 24X115g
<b>Denominazione legale</b> <i>Legal name</i>	Ventresca di tonno all'olio di oliva <i>Tuna belly in olive oil</i>
<b>Marchio commerciale</b> <i>Brand</i>	



<b>Responsabile commerciale</b> <i>Food business operator</i>	Igino Mazzola - S.p.A. - piazza Borgo Pila 40 - Genova Italy
<b>Numero di riconoscimento stabilimento di produzione</b> <i>Approval number production plant</i>	DVS/FP4/MU
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Mauritius <i>Mauritius</i>
<b>Immagine prodotto</b> <i>Image</i>	



## Caratteristiche merceologiche / Caratteristiche merceologiche

<b>Tipologia prodotto</b> <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
<b>Specie ittica</b> <i>Fish species used</i>	Thunnus albacares
<b>Metodo di cattura</b> <i>Fishing methods</i>	Reti a circuizione - "Senza rischi per i delfini" <i>Purse seine - "Dolphin safe"</i>
<b>Zona di cattura</b> <i>Caught area</i>	Oceano Atlantico zona FAO 34, Oceano Indiano zona FAO 51, Oceano Pacifico zona FAO 71 <i>Atlantic Ocean FAO area 34, Indian Ocean FAO area 51, Pacific Ocean FAO area 71</i>
<b>Destinazione d'uso</b> <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 / Caratteristiche organolettiche

<b>Presentazione</b> <i>Presentation</i>	Fasce muscolari ventrali di tonno poste in uno specifico contenitore chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatura. <i>Strips of tuna's belly placed in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with olive oil.</i>
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Roseo uniforme, privo di colori anomali.  Il liquido di copertura (olio di oliva) è limpido di colore giallo paglierino.  <i>The flesh is evenly pink coloured and free of unusual colours</i>  <i>The covering medium (olive oil) is a clear and bright straw-yellow</i>
<b>Sapore</b> <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico senza gusti estranei. <i>Pleasant and characteristic without extraneous tastes</i>
<b>Odore</b> <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
<b>Consistenza</b> <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto con assenza di parti che presentino il difetto della carne honey-comb <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact with no parts that present honey-combing</i>

## Ingredienti / Ingredients

**Ingredienti** **Tonno**, olio di oliva, sale.  
**Ingredients** **Tuna fish**, olive oil, salt

**Allergeni** Pesce  
**Allergens** Fish

## Composizione nutrizionale / Composition nutrizionale

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	803 kJ/192 kcal	1342 kJ/324 kcal
Grassi / Fats	9,3 g	28 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	2,7 g	5,4 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	-	-
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 g
Proteine / Protein	27 g	18 g
Sale / Salt	1,4 g	2,1 g

## Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Caratteristiche chimiche e microbiologiche

**Istamina** < 100 mg/kg  
**Histamine**

**Parametri microbiologici** *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.*  
**Microbiological characteristic**

*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 / Condizioni di conservazione

**Modalità di conservazione**  
*Storage conditions*                      Temperatura ambiente.  
*Room temperature*

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

## Caratteristiche metrologiche / Caratteristiche metrologiche

**Quantità**  
*Quantity*                                              115g

**Peso sgocciolato**  
*Drained weight*                                              75g

## Tracciabilità prodotto / Tracciabilità prodotto

**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 / Imballaggio primario

**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 / Unità consumatore

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Scatola / Can	115g	110x70xh30 (mm)		 8 001820 003112 >

## Unità imballo / Unità imballo

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	--- / ---
Cassa / Box	24x115g	29x24xh11 (cm)	4 kg	 (01)18001820003119

## Pallettizzazione / Pallettizzazione

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet / Pallet	156	13	12	147x80xh105 (cm)	