

Informazioni generali / Information

Codice prodotto <i>Item code</i>	660125GR
Descrizione <i>Item</i>	FILETTO DI SALMONE ALL'OLIO DI OLIVA MARUZZELLA GUSTO AFFUMICATO 12X150g
Denominazione legale <i>Legal name</i>	Filetto di salmone all'olio di oliva <i>Salmon fillet 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

PL 22111853 WE

Origine
Origin

Polonia
Poland



Caratteristiche merceologiche / Product characteristics

Tipologia prodotto <i>Category of food</i>	Conserva ittica <i>Fish preserve</i>
Specie ittica <i>Fish species used</i>	Salmo salar
Metodo di cattura <i>Fishing methods</i>	Allevato in Norvegia <i>Farmed in Norway</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>	Filetto rosa di salmone, privo di lisce e pelle, posto in uno specifico contenitore chiuso ermeticamente (preimballaggio) dopo riempimento con liquido di colmatura. <i>Pink salmon fillet, without bones and skin, placed in a metal container hermetically closed (pre-packaging) after filling with covering medium.</i>
Colore <i>Colour</i>	Roseo uniforme, privo di colori anomali. <i>pink uniform, with no unusual colors.</i>
Sapore <i>Taste</i>	Gradevole e caratteristico aromatizzato al gusto affumicato <i>Pleasant and characteristic smoky taste</i>
Odore <i>Odor</i>	Gradevole e caratteristico. <i>Pleasant and characteristic.</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Succosa non stopposa, il tessuto muscolare è compatto. <i>Juicy not stringy, the muscle tissue is compact.</i>

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Salmone crudo 80%, olio di oliva, sale, aromi <i>80% salmon raw, olive oil, salt, flavours</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Pesce <i>Fish</i>

Composizione nutrizionale / Nutritional composition

Valori nutrizionali indicativi / Indicative nutritional values	per 100 g di prodotto / for 100 g of product
Valore energetico / Energy value	188 kcal/779 kJ
Grassi / Fats	14,4 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty ac.	1,6 g
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polinsaturated fatty ac.	7,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	14,5 g
Sale / Salt	0,9 g

Claim nutrizionale
Nutritional claim

Ricco di acidi grassi Omega 3
High Omega-3 fatty acids

Caratteristiche chimiche e microbiologiche / Chemical and microbiological characteristics

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 microorganisms 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

Quattro anni.
Four years.

Caratteristiche metrologiche / Metrological characteristics

Quantità
Quantity

150g

Tracciabilità prodotto / Traceability product

Tracciabilità

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.

Traciability

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

Il materiale di cui è internamente costituito è idoneo al contatto con alimenti in conformità a quanto previsto dalla normativa di Legge.


Notes

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	150g	155x85xh25 (mm)		 8 001820 060115 >

Unità imballo / Packaging units

Unità / Unit	Descrizione unità / Description unit	Dimensioni / Dimension	Peso lordo / Gross weight	
Cassa / Box	12x150g	31x16xh9 (cm)	2,5 kg	 (01)18001820060112

Pallettizzazione / Palletizing

Unità / Unit	Casse / Boxes	Casse x strato / Boxes x layer	Strati x pallet / Layers x pallet	Dimensioni / Dimension	Peso / Weight
Pallet	255	17	15	120x80xh150 (cm)	