

**L'inedito****Scheda Tecnica di prodotto**Codice prodotto: **242S**ED 00 REV 00  
Del 18.01.19**Denominazione  
prodotto****Marlin affumicato****Marlin affumicato – peso variabile**

Confezionato sottovuoto

**Ingredienti**Marlin (Makaira spp), sale.  
Affumicato con trucioli di legno di faggio**Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)****Valori nutrizionali medi per 100g**

<b>Energia</b>	532 kJ – 125 kcal
<b>Grassi di cui:</b>	0,90 g
- Acidi grassi saturi	0,30 g
<b>Carboidrati di cui:</b>	0,12 g
- Zuccheri	0,12 g
<b>Proteine</b>	31,0 g
<b>Sale</b>	3,75 g

**Caratteristiche microbiologiche**

Microrganismi a 30°C	<450.000 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positiva	<100 UFC/g
Escherichia coli	<8 UFC/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

**Confezione di vendita**

<b>CODICE EAN prodotto/cartone</b>	<b>Peso netto</b>	<b>Peso lordo</b>	<b>Dimensioni confezione</b>	<b>Dimensioni cartone</b>	<b>Pezzi per cartone</b>
2219153 + PESO	/	/	/	570x230x160 mm	4

**Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione**

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





**L'inedito**

## **Scheda Tecnica di prodotto**

**Codice prodotto: 242S**

**ED 00 REV 00**  
**Del 18.01.19**

### **Pallet**

Cartoni x strato x pallet

70 cartoni 7 ct x 10 strati

### **Modalità di conservazione prodotto**

Temperatura

Tra 0 e +4 °C

Shelf life

60 gg

Scadenza minima garantita

40 gg

### **Caratteristiche della materia prima utilizzata e Tecnologia di produzione**

Marlin proveniente da zone di pesca variabili. (FAO 34, FAO 47, FAO 87, FAO 41, FAO 27) Lavorato in Italia, salato a mano con sale secco.

Affumicato con metodo tradizionale, con trucioli di legno di faggio.

Il processo di produzione è equiparabile al processo di abbattimento.

### **Caratteristiche prodotto finito**

pH: 5,7 – 5,8 aw: 0,96 - 0,98

Profilo aromatico affumicato neutro e bilanciato con la sapidità ottenuta con la salatura.  
Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

## **Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione**

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





**L'inedito**

**Scheda Tecnica di prodotto**  
Codice prodotto: **242S**

**ED 00 REV 00**  
**Del 18.01.19**

<b>Allergeni</b>			
<b>Allergeni</b>	<b>Presenza</b>	<b>Assenza</b>	<b>Possibile cross contaminazione</b>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	X		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X	NO

**Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione**

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)  
Tel 051 6466049 - Fax 051 0510425  
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206



UNI EN ISO 22000:2005