CARNE & PESCE – SALE AROMATIZZATO CON ERBE AROMATICHE E SPEZIE SICILIANE
CARNE & PESCE – FLAVORED SEA SALT WITH SICILIAN AROMATIC HERBS AND SPICES

I nostri Sali sono ottenuti con sale marino di Trapani, al naturale o aromatizzati con i migliori aromi ed erbe delle coste Mediterranee e con scorza di agrumi Siciliani.

Our salts are obtained with Trapani sea salt, naturally or flavored with spices and herbs of Mediterranean coast of Sicily and citrus peel.

1. Informazioni Generali / *General Information*

Informazioni / Information	Sale marino aromatizzato con erbe Mediterranee essiccate; / *Sea salt flavoured with dry Mediterranean herbs;*
Ingredienti / *Ingredients*	Sale marino, rosmarino, origano, timo, salvia, maggiorana, peperoncino; / *Sea salt, rosemary, oregano, thyme, sage, marjoram, chili pepper;*
Processo di produzione / *Production process*	Dopo la scrupolosa selezione del sale avviene la miscelazione del sale con la scorza di limone e l'invasettamento; / *After attentive selection happens the mixing of seal salt with the lemon peels and the botting;*
Condizioni di conservazione / *Maintenance conditions*	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / *Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;*
Condizioni post-apertura / *Post-opening conditions*	Dopo l'apertura conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce; / *After opening store in a cool and dry place, away from light and heat sources;*
Caratteristiche chimico-fisiche / *Chemico-physical characteristics*	- aW = < 0.50 (aW = attività dell'acqua / *Water activity*);

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (*Prunus dulcis*), pistacchio (*Pistacia vera*), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / *No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;*
Caratteristiche / *Features*	Il sale Carne & Pesce si presenta con un colore verdastro, donatogli dalle erbe Mediterranee essiccate. Il profumo è di erbe eromatiche. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / *Carne & Pesce sea salt has a coarse medium size. The color is light green, thanks to the Mediterranean herbs. The flavor is of aromatic herbs. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;*
Usi / *Uses*	Utilizzare sia a crudo che in cottura; / *Ideal for cooking or raw;*

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / *Format*	Vasetto in vetro / *Glass jar*
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / *Jar size (diameter x height)*	7,3x7,6 cm
Peso netto / *Net weight*	200 g / 7,1 *oz*
Peso sgocciolato / *Drained weight*	-
Peso lordo / *Gross weight*	366 g / *13 oz*
Capacità / *Capacity*	212 ml
Codice articolo / *Item code*	8393
Codice EAN 13 / *EAN 13 code*	8030853083938

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / *Items per box*	6
Peso lordo cartone / *Gross box weight*	2350 g / 82,9 *oz*
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / *Box size (width x depth x height)*	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / *Box ITF 14*	08030853083938

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / *Pallet features*	**80x120 cm**	**100x120 cm**
Cartoni per strato / *Boxes per layer*	24	30
Strati per pallet / *Layers per pallet*	12	15
Cartoni per pallet / *Boxes per pallet*	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Tabella dei parametri microbiologici / *Microbiological parameters table*

PARAMETRI / *PARAMETERS*	VALORI (UFC/g) / *VALUES (CFU/g)*
Anaerobi solfito riduttori / *Anaerobic sulphite reducers*	< 10

Muffe / *Mold*	<1000
Bacillus cereus presunto / *Presumed Bacillus cereus*	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / *Coagulase positive staphylococci*	< 100
Clostridium perfringens	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / *Botulinum toxin producing Clostridia*	Assenti / *Absent* (in 25 g)
Tossine botuliniche / *Botulinum toxins*	Non rilevabili / *Undetectable* (in 25 g)
Listeria monocytogenes	Assente / *Absent* (in 25 g)
Salmonella spp.	Assente / *Absent*

UFC = Unità formanti colonia / *CFU = Colony forming unity*

6. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	*DESCRIZIONE REVISIONE* / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 28-01-2016	Emissione; / *Emission;*
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / *Review;*
N. 02 del 07-11-2019	Revisione; / *Review;*
N. 03 del 08-07-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / *Review with adding new changes;*