Rev. 04 del 10-06-2020

FILETTI DI ALICI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ANCHOVIES FILLETS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

I Filetti di Alici all'Olio Extra Vergine di Oliva sono la migliore espressione di prodotti ittici del mar Cantabrico lavorati secondo la tradizione Siciliana.

Anchovies Fillets with Extra Virgin Olive Oil are the best expression of Cantabrian sea fish products processed according to the Sicilian tradition.

1. Informazioni Generali / *General Information*

Informazioni / Information	Filetti di Alici del Mar Cantabrico in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera; / *Anchovy fillets from Cantabrian Sea in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;*
Ingredienti / *Ingredients*	Alici, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale; / *Anchovies fillets, extra virgin olive oil Frantoi Cutrera, salt;*
Processo di produzione / *Production process*	Le alici vengono cotte, in seguito sono messe sott'olio; *After cooking Anchovies are placed in olive oil;*
Condizioni di conservazione / *Maintenance conditions*	Termine minimo di conservazione = 18 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / *Shelf life = 18 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 frigo mantenendo le acciughe sotto il livello dell'olio, consumare entro 7 giorni; / *After opening, store in the fridge keeping the anchovies under the oil level and consume within 7 days;*
Caratteristiche chimico-fisiche / *Chemico-physical characteristics*	- pH = < 5.5; - aW = < 0,76 (aW = attività dell'acqua / *Water activity*); - Istamina < 100 ppm - NaCl = 14/15%
Allergeni / Allergens	**Pesce: Alici** / ***Fish: Anchovies.***

Caratteristiche / *Features*	Consistenza carnosa. L'olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera con il suo fruttato intenso esalta il sapore deciso dei filetti di alici. Il sapore è fresco ed equilibrato. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / *Meaty texture. The Frantoi Cutrera extra virgin olive oil with its intense fruity enhances the rich flavour of anchovies. The flavor is fresh and balanced. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;*
Usi / *Uses*	Perfetto come antipasto o per la preparazione di primi (pasta), panini o insalate. Si consiglia di utilizzare l'olio di conservazione come condimento; / *Perfect as starter or to prepare first (pasta), sandwhich or salads. It is recommended to use the conserving oil as a condiment;*

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / *Format*	Vasetto in vetro / *Glass jar*
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / *Jar size (diameter x height)*	4,5x8 cm
Peso netto / *Net weight*	95 g / *3,3 oz*
Peso sgocciolato / *Drained weight*	53 g / *1,9 oz*
Peso lordo / *Gross weight*	175 g / *6,2 oz*
Capacità / *Capacity*	95 ml
Codice articolo / *Item code*	8882
Codice EAN 13 / *EAN 13 code*	8030853088827

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / *Items per box*	12
Peso lordo cartone / Gross b*ox weight*	2500 g / *88,2 oz*
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / *Box size (width x depth x height)*	16x24x11 cm
ITF 14 cartone / *Box ITF 14*	08030853088827

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*	288	360
Vasetti per pallet / *Jars per pallet*	3456	5400

5. Valori Nutrizionali Medi/*Nutrition Facts*

100 g di prodotto contengono: /*100 g of product contain:*

Energia / *Energy*	1080 kJ / 258 kcal
Grassi / *Fat*	17 g
- di cui acidi grassi saturi / *of which saturates*	2,8 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	0 g
- di cui zuccheri / *of which sugars*	0 g
Fibre / *Fibre*	0 g
Proteine / *Protein*	25 g
Sale / *Salt*	12,8 g

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

PARAMETRI / *PARAMETERS*	VALORI (UFC/g) / *VALUES (CFU/g)*
Carica batterica totale / *Total plate count*	< 10000
Stafilococchi / *staphylococci*	Assente / *Absent*
Listeria monocytogenes	Assente / *Absent* (in 25 g)
Salmonella spp.	Assente / *Absent*

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

7. 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 22-09-2015	Emissione; / *Emission;*
N. 01 del 28-01-2016	Revisione; / *Review;*
N. 02 del 21-02-2019	Revisione; / *Review;*
N. 03 del 05-11-2019	Revisione; / *Review;*
N. 04 del 10-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / *Review with adding new changes;*
N. 05 del 25-01-2021	Aggiunta parametri microbiologici; / *Adding microbiological parameters;*