



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 266</b> <b>FILETTI ALICI MAR CANTABRICO</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 1 di 4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Filetti di alici in olio d'olio d'oliva: acciughe di qualità superiore in olio di oliva.

**IMPIEGO**

Indicativissimo per esaltare il sapore di pietanze: antipasti, pizze, sughi, salse, primi, contorni e secondi piatti.

**INGREDIENTI**

Acciughe salate (70% min), olio di oliva (30%)

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** SPAGNA

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: tipica  
Colore: tipico  
Odore: caratteristico  
Sapore: tipico

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Il prodotto è microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Subito dopo la pesca, le alici vengono eviscerate e decapitate e sottoposte a maturazione sotto sale e pressatura. Successivamente subiscono lavaggio, per eliminare il sale e le squame e vengono filettate a mano.

Sempre manualmente vengono stivate in scatola e colmate con olio a freddo.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**  
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

B01A

Ultimo aggiornamento: 29.09.2017  
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 266</b> <b>FILETTI ALICI MAR CANTABRICO</b>	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg bauletto  
Peso netto: 0,744 kg  
Formato di vendita: 6 bauletti

#### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 12 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: a temperat. di refrigerazione  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per più di 15 gg  
Conservaz.durante il trasporto: temperat. refrigerazione(0-4°)

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: bauletto banda stagnata E3/1DD  
Lunghezza: 100,0 mm  
Larghezza: 120,0 mm  
Altezza: 80,0 mm  
Peso imballo: 92,00 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 250,0 mm  
Altezza imballo secondario: 90,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*250\*90  
Peso imballo secondario: 185,00 g

Ultimo aggiornamento: 29.09.2017  
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 266**

**FILETTI ALICI MAR CANTABRICO**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11  
Strati per pallet: 13  
Colli per pallet: 143

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 14  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 168

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 18  
Colli per pallet: 288

### CODICI EAN

EAN13: 8004980002667  
ITF14: 08004980102664

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 874 kJ  
Energia: 209 kcal  
Grassi: 12,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g  
Carboidrati: 0,3 g  
di cui zuccheri: 0,0 g  
Proteine: 25,0 g  
Sale: 9,00 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 29.09.2017  
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 266**

**FILETTI ALICI MAR CANTABRICO**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 29.09.2017

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ