



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

1 Codice prodotto 18005_8

Descrizione del prodotto Filetti di acciughe

Marca Neri

Formato Vaso

2 Ingredienti

filetti di acciughe, olio di semi di girasole, sale

3 Caratteristiche prodotto

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	720	
Peso sgocciolato	g	360	

3.2 Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto risulta microbiologicamente stabile, dopo analisi eseguite secondo il nostro piano dei campionamenti.

3.3 Caratteristiche igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvelendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi microbiologici e in conformità al Reg. CE 852-853-854/2004.

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg. CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine), Reg. CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche. I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CE 2568/91 e succ. modifiche. Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. 1333/2008 e successive modifiche. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al reg. 1334/2008 e succ. modifiche.

IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al reg. 1935/2004 e succ. modifiche ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nelle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio. Le capsule utilizzate sono conformi alle seguenti norme e successive modifiche: Direttiva 91/156/CEE, D.M. 21 Marzo 1973, Reg. n° 10/2011, Reg. n° 1935/2004, Reg. n° 1895/2005, Reg. n° 2023/2006.

3.5 Vita totale del prodotto

546 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

273 Giorni dalla data di scadenza

3.7 Destinazione d'uso

Tutti i prodotti realizzati dalla Neri Industria Alimentare S.P.A sono destinati a tutti i consumatori, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni, dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo.

4 Imballo

A. Imballo primario

Cod.EAN : 8007830180058

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Profondità/Diametro (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso	86	85	Vetro	150	1029

B. Imballo secondario



...il Blu intorno al *Gusto*

Codice imballo 0208007830180058

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
Cartone Termoretrato	6	190	265	152	6.175

C. Pallettizzazione

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	16	7	112	1.214	715

6 Tipo di trasporto

Trasportare a temperatura ambiente, con mezzi idonei al trasporto di alimenti. Si consiglia lo stoccaggio e la successiva presentazione al pubblico in banco frigo 0°/+4°

Note: Lo stabilimento di produzione dei prodotti è riportato per intero in etichetta o in sigla sui coperchi.



...il Blu intorno al *Gusto*

7.1 Allergeni

Allergene	Presenza nel prodotto		Presenza nella linea di produzione		Presenza nello stabilimento di produzione	
	Si	No	Si	No	Si	No
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg.		X		X		X
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Cereali contenenti glutine		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Frutta a guscio		X		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X		X
Lupini		X		X		X
Molluschi		X		X		X
Pesce e prodotti derivati	X		X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X		X
Semi di sesamo		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Tracce di latte e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X

Gli allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo, mentre per quanto riguarda la loro presenza nello stabilimento di produzione non viene inserita la dicitura in etichetta in quanto grazie a procedure di pulizia interne non esiste la possibilità di trovarne delle tracce.

Tali procedure sono controllate a cadenza annuale tramite apposite analisi effettuate da laboratorio accreditato .