



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

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 265

Rev 01 del
03/07

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 2/1 - 1700 g.

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tonno all'olio d'oliva (Yellowfin - prima scelta) di elevata qualità, ottenuta grazie alla pregiata specie di tonno impiegata e alla cura nella lavorazione.

IMPIEGO

Utilizzato come antipasto o per la preparazione di secondi piatti.

INGREDIENTI

TONNO (PESCE), olio d'oliva (34% min), sale.

Bollo CEE: IT 928 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato

Odore: di pesce, assenza di odori anomali

Sapore: intenso di pesce, assenza di sapori anomali

Consistenza: morbida alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 10 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ricevimento materia prima, sezionamento e dissanguamento.

Segue la cottura e successivo raffreddamento e monda dei filettoni.

La materia prima viene tagliata in tranci ed inscatolata in scatole in banda stagnata che vengono poi colmate con olio di oliva. Il

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 265	Rev 01 del 03/07
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 2/1 - 1700 g.	Pagina 2 di 4

prodotto viene poi sottoposto a sterilizzazione e dopo raffreddamento viene stoccato a magazzino per il periodo di maturazione.

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

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 2 kg
Peso netto: 1,700 kg
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,175 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 48 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: max 5 gg ricoperto da olio
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 112,0 mm
Diametro: 149,0 mm
Peso imballo: 223,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 470,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 115,0 mm
Dimensione colli in mm: 470*315*115
Peso imballo secondario: 270,00 g

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 265

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 2/1 - 1700 g.

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 40

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 77

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 14

Colli per pallet: 112

CODICI EAN

EAN13: 8004980002650

ITF14: 08004980102657

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 790 kJ

Energia: 189 kcal

Grassi: 9,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,3 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 27,0 g

Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Pesce: Presente

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEDA TECNICA

COD. 265

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 2/1 - 1700 g.

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,50 - 6,60

Ultimo aggiornamento: 11.03.2015

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ