



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 655

Rev 01 del
03/07

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 80 G

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tonno all'olio d'oliva di elevata qualità.

IMPIEGO

Utilizzato come antipasto o per la preparazione di secondi piatti.

INGREDIENTI

TONNO, olio d'oliva, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato, tipico del prodotto

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	< 100 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	< 100 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 prodotto viene poi sottoposto a sterilizzazione e dopo raffreddamento viene stoccato a magazzino per il periodo di maturazione.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Ultimo aggiornamento: 10.04.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 655 TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 80 G	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola monoporzione
Peso netto: 0,080 kg
Formato di vendita: 96 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 60 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD
Altezza: 34,0 mm
Diametro: 67,0 mm
Peso imballo: 27,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 420,0 mm
Larghezza imballo secondario: 275,0 mm
Altezza imballo secondario: 145,0 mm
Dimensione colli in mm: 420*275*145
Peso imballo secondario: 250,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.04.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 655

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 80 G

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 6
Colli per pallet: 48

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 88

Container pallet 112X112

Colli per strato: 10
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 110

CODICI EAN

EAN13: 8004980006559
ITF14: 08004980106556

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 802 kJ
Energia: 192 kcal
Grassi: 10,1 g
di cui: acidi grassi saturi: 3,9 g
Carboidrati: 0,0 g
di cui zuccheri: 0,0 g
Proteine: 25,2 g
Sale: 0,79 g
Grassi insaturi: 16,6 g
Sodio: 316,0 mg

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 10.04.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE

SCHEDA TECNICA

COD. 655

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA 80 G

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,50 - 6,60

Ultimo aggiornamento: 10.04.2015
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ