



Scheda tecnica: **BOTTARGA DI TONNO ROSSO**

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	ARMATORE srl Via Campinola, 1 84010 Cetara (SA)
NUMERO DEL BOLLINO CE - <i>Registration Number</i>	IT P7B3E CE
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - <i>Product Description</i>	Prodotto ittico che ha subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia.
MATURAZIONE - <i>Maturation</i>	In ripiani di castagno per 30 giorni.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO - <i>Packaging mode</i>	La bottarga di tonno rosso prodotta, dopo maturazione, viene sigillata in confezioni sottovuoto. Il materiale utilizzato per il confezionamento è conforme alle normative vigenti.
CONFEZIONI - <i>Weight</i>	Essendo tagliata a mano non c'è un peso preciso e costante. Può variare dai 0,080 kg fino ai 3kg
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	2 anni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche dalla data di confezionamento se conservato a temperatura ambiente lontano da fonti di calore.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingredienti - <i>Ingredients</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (<i>Percentage of characteristic ingredient</i>)	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
Uova di Tonno Rosso	70	Italia o Spagna
Sale	30	Italia

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito - <i>Allergens present in the finished product</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	
09	Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	
10	Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIÀ PRESENTE IN ETICHETTA - NUTRITION DECLARATION

Energia - Energy:	254 kcal/100g 1064 kJ/100g
Grassi - Fat di cui saturi - of Which Saturated	11,6 g/100g 3,5 g/100g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri - of Which Sugars	0,4 g/100g 0 g/100g
Proteine - Protein	35,9 g/100g
Sale - Salt	18,8 g/100g
Fibre - Fibre	2,2 g/100g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - Activity Water (aw)	0,75
pH	6,10

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

<i>Clostridi solfito riduttori</i> UFC/g	<10 UFC
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	<10 UFC
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	assente in 25g

DIAGRAMMA DI FLUSSO

