



### SCHEMA TECNICA

Aggiornata in base alle normative vigenti (reg. CE 2073/05, reg. CE 853/04, reg. CE 178/02, reg. CE 1169/2011)

Codice	VA778					
Descrizione	Filone di tonno affumicato					
Peso netto	A PESO					
Peso sgocc.						
Codice Ean	;8024668005681					
Cliente						
Prodotto	Filone di tonno affumicato					
Ingredienti, valori nutrizionali, informazioni ambientali	<p>Ingredienti: TONNO A PINNE GIALLE (Thunnus albacares) pescato in Oceano Atlantico centro-orientale zona FAO 34 con reti da circuizione e reti da raccolta, sale.</p> <p>Aromatizzato con affumicatura naturale.</p> <p>Può contenere: MOLLUSCHI, CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, SEDANO, DERIVATI DELL'UOVO.</p> <p>Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto: Proteine 29.0g, Grassi 1.9g di cui saturi 0.6g, Carboidrati 0.2g di cui zuccheri 0.2g, Sale 3.8g, Energia 133 kCal - 555 Kjoule.</p> <p>Informazioni ambientali: Film: O-07 (plastica) - Verifica le disposizioni del tuo comune.</p>					
Shelf-life	61 giorni	Dopo apertura	2 giorni	Residui a CE.DI.	--	giorni
Conservazione	0-4°C					
Caratteristiche Microbiologiche, Chimiche e Organolettiche	<p>Carica Batterica Totale: &lt;10e6 U.F.C./g</p> <p>Batteri lattici: &lt;10e5 U.F.C./g</p> <p>E. coli: &lt;10 U.F.C./g</p> <p>Enterobatteriacee: &lt;10 U.F.C./g</p> <p>Staphilococcus aureus: &lt;100 U.F.C./g</p> <p>Listeria monocytogenes: &lt;100 UFC/g</p>					
Confezionamento	Busta ad uso alimentare					
Packaging	N. 5 pezzi per scatola N. 6 scatole per piano N. 8 piani per pallet N.240 pezzi totali per pallet					
Dimensioni esterne						

Autorizzazione stabilimento: IT 2648 EU



# Gastronomia Valdarnese s.r.l.

## Semiconserve ittiche

**T° di trasporto**

0-4°C

**Codifica del lotto**

es. 50L35 - 50= giorno del mese+10 - L= mese partendo da dicembre=A; 35= anno corrente+10

**Materie prime  
utilizzate**

### SCHEDA ALLERGENI

Tipologia allergene	Presente come ingrediente	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Uova e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, di acagiù, di pecan, del Brasile, del Queensland, pistacchi) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi in SO2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi (gasteropodi, bivalvi, cefalopodi) e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rappresentante Legale  
Gabriele Aglietti

Responsabile Qualità  
Dott. Matteo Galasso