

Informazioni generali

General information

Nome prodotto	FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO O.S. vasc. 350g (250g sg.)		
Product name	CANTABRIAN ANCHOVY FILLETS IN SEED OLIO JAR 350g (250g drained)		
Descrizione	Filetti di acciughe del mar Cantabrico in olio di semi, vaschetta rotonda di plastica		
Description	Anchovy fillets in seed oil, round plastic tray		
Codice articolo	AC25.1		
Item code	AC25.1		
Formato	Vaso da 350g		
Size	350g jar		
Peso netto	350g	Peso sgocciolato	250g
Net weight	350g	Drained weight	250g
Modalità conservazione	In frigorifero da +5° a +10° C	Dopo l'apertura	In frigorifero da +5° a +10° C
Storage conditions	Chilled from +5° to +10° C	Once opened	Chilled from +5° to +10° C
Shelf life totale	6 mesi	Shelf life min. residua	3 mesi
Total shelf life	6 months	Min. shelf life at delivery	3 months
Paese di produzione	Spagna	Origine materia prima	Zona FAO 27.8
Production country	Spain	Raw material origin	FAO Area 27.8
Specie ittica	Engraulis Encrasicolus	Metodo di cattura	Reti da circuizione e reti da raccolta
Fish species	Engraulis Encrasicolus	Fishing method	Surrounding nets and lift nets
Ingredienti	Acciuga del Cantabrico (Engraulis Encrasicolus), olio vegetale di girasole, sale.		
Ingredients	Cantabrian anchovy (Engraulis Encrasicolus), sunflower oil, salt.		
Destinazione d'uso	Prodotto pronto al consumo, destinato a tutto il pubblico in generale, ad eccezione dei soggetti allergici a qualcuno dei suoi ingredienti		
Intended use	Ready to eat product, suitable to be consumed by the general public, except for people allergic to any of its ingredients		
Immagine			
Picture			

GELO HOUSE S.R.L.

Sede Legale: Via Luca Tarigo, 1/6 – 16156 GENOVA - Sede Operativa: Via Bordin 19 – 16016 COGOLETO (GE)

Partita IVA, Cod. Fiscale, C.C.I.A.A.: 01854500996 – R.E.A. GE n. 440747 - Capitale Sociale: € 60.000,00 i.v.

Tel. 010 9111041 Fax 010 9111655 e-mail info@gelohouse.it PEC gelohousesrl@pec.it

Dati logistici
Logistic details

Descrizione <i>Description</i>	Contenuto <i>Content</i>	Peso netto <i>Net weight</i>	Peso lordo <i>Gross weight</i>	Dimensioni <i>Dimension</i>	Codice a barre <i>Barcode</i>
Unità di vendita <i>Sales unit</i>	350g	350g	425g	cm 19 x 19 x 3	8428392011510
Collo <i>Box</i>	8 unità	2,8kg	3,67kg	cm 39 x 21 x 15,5	08428392011510
Strato <i>Level</i>	10 colli	28kg	36,7kg	cm 120 x 80 x 15,5	
Pallet <i>Pallet</i>	10 colli x 10 strati	280kg	367kg	cm 120 x 80 x 170	

Proprietà organolettiche
Sensory characteristics

Aspetto <i>Appearance</i>	Filetti di acciughe in olio <i>Anchovies fillets in oil</i>
Colore <i>Color</i>	Rosso scuro/Marrone <i>Dark red/Brown</i>
Sapore <i>Taste</i>	Tipico delle acciughe salate in olio, leggermente salato <i>Typical of salted anchovies in oil, slightly salted</i>
Odore <i>Odor</i>	Tipico di acciuga <i>Typical of anchovy</i>
Consistenza <i>Texture</i>	Soda e carnosa <i>Firm and meaty</i>

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto
Average nutritional values per 100 g of product

Energia <i>Energy</i>	844 kJ / 202 kcal
Grassi <i>Fat</i>	13 g
di cui saturi <i>of which saturated</i>	2,2 g
Carboidrati <i>Carbohydrates</i>	0,63 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	0 g
Proteine <i>Protein</i>	19,5 g
Sale <i>Salt</i>	11 g
Allergeni	Presenza Assenza Tracce

GELO HOUSE S.R.L.

Sede Legale: Via Luca Tarigo, 1/6 – 16156 GENOVA - Sede Operativa: Via Bordin 19 – 16016 COGOLETO (GE)
Partita IVA, Cod. Fiscale, C.C.I.A.A.: 01854500996 – R.E.A. GE n. 440747 - Capitale Sociale: € 60.000,00 i.v.
Tel. 010 9111041 Fax 010 9111655 e-mail info@gelohouse.it PEC gelohousesrl@pec.it

Allergens	Presence	Absence	Traces
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>		X	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>		X	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and by-products</i>		X	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products based on fish</i>	X		
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and peanut-based products</i>		X	
Soia e prodotti derivati <i>Soy and soy-based products</i>		X	
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>		X	
Frutta a guscio <i>Fruits in shell</i>		X	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products based on celery</i>		X	
Senape e prodotti derivati <i>Mustard and mustard-based products</i>		X	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and sesame seeds based</i>		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>		X	
Lupini e prodotti derivati <i>Lupine and lupine-based products</i>		X	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products based on mollusc</i>		X	

Caratteristiche chimiche e microbiologiche <i>Chemical and microbiological properties</i>	Valore ottimale <i>Target value</i>	Valore massimo <i>Maximum value</i>
Cadmio <i>Cadmium</i>	< 0,10 mg/Kg <i>< 0,10 mg/Kg</i>	0,10 mg/Kg <i>0,10 mg/Kg</i>
Mercurio <i>Mercury</i>	< 0,50 mg/Kg <i>< 0,05 mg/Kg</i>	0,50 mg/Kg <i>0,50 mg/Kg</i>
Piombo <i>Lead</i>	< 0,30 mg/Kg <i>< 0,30 mg/Kg</i>	0,30 mg/Kg <i>0,30 mg/Kg</i>
Flora aerobica mesofila <i>Aerobic mesophilic flora</i>	< 100.000 ufc/g <i>< 100.000 cfu/g</i>	100.000 ufc/g <i>100.000 cfu/g</i>
Batteri anaerobi <i>Anaerobic bacteria</i>	< 10.000 ufc/g <i>< 10.000 cfu/g</i>	10.000 ufc/g <i>10.000 cfu/g</i>
Staphylococcus aureus <i>Staphylococcus aureus</i>	Assenza <i>Absence</i>	Assenza <i>Absence</i>
Enterobatteri <i>Enterobacteria</i>	Assenza <i>Absence</i>	Assenza <i>Absence</i>
Clostridi <i>Clostridia</i>	Assenza <i>Absence</i>	Assenza <i>Absence</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assenza/25g <i>Absence/25g</i>	Assenza/25g <i>Absence/25g</i>