



## Scheda Prodotto

**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

Data: 01/10/05  
Data Revisione: 02/07/2012  
Revisione: 2

Pagina 1 di 3

### 1. CARATTERISTICHE GENERALI

**a. DESCRIZIONE PRODOTTO** Tonno all'Olio di Oliva

**b. PESO NETTO DICHIARATO** 1730 g

**c. CONFEZIONE** Lattina in cartone espositore

**d. INGREDIENTI** Tonno, Olio di Oliva, Sale

### 2. PRODOTTO FINITO

La rispondenza del Prodotto Finito alle caratteristiche riportate nel presente Capitolato viene assicurata dal costante monitoraggio dell'Assicurazione Qualità di Stabilimento su Materie Prime, Ciclo Tecnologico e Prodotto Finito effettuate in linea e nel proprio Laboratorio, in materia di autocontrollo e Haccp.

#### a. CARATTERISTICHE PONDERALI

Peso Netto	1730 g	Dir. 2007/45/CE
Sgocciolato	1300 g	

#### b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Sale	1,5%	+/- 1%	
Mercurio	< 1 ppm		Reg. CE 1881/2006
Istamina	< 50 ppm		Reg. CE 1441/2007

#### c. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Sterilità Commerciale: analisi su 3 campioni per sterilizzazione mediante incubazione in termostato a 37°C per 7 giorni e 55°C per 7 giorni.

#### d. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Presentazione Pastiglia	Sufficientemente compatta	
Colore	Da rosa chiaro a rosa intenso	senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico nel liquido di copertura	
Sapore	Caratteristico nel liquido di copertura	
Consistenza	Da morbida a consistente e non stopposa	
Difetti	Assenza di Pelle, Spine, Red Meat e Corpi Estranei	

#### e. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI - valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato

Proteine	26,3 g	
Carboidrati	0,0 g	
Grassi	10,0 g	
Valore Energetico	195 Kcal	817 kJ



## Scheda Prodotto

**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

Data: 01/10/05  
Data Revisione: 02/07/2012  
Revisione: 2

Pagina 2 di 3

### f. CARATTERISTICHE IMBALLI

Le scatole non devono presentarsi esternamente Gonfie, Colanti, con Tic-Tac, ammaccate e sporche.  
internamente con Marezzature, Solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo

### g. CONTESTAZIONI

In caso di contestazione del prodotto si ricorrerà all'arbitrato della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma.

## 3. LOTTO & CODIFICA

a. TMC 5 anni

b. LOTTO mm/gg Laa/n°lotto n°sterilizzazione codice prodotto; es.: 02/27 L12/0125 083 SSOO = prodotto il 27 Feb.2012 Skipjack Olio di Oliva.  
Marcatura inkjet

## 4. MATERIA PRIMA

### a. TONNO

Specie Skipjack ( Katsuwonus pelamis )  
Controlli Analisi Visiva e Chimico-Fisiche (Umidità - Mercurio - Istamina - Cloruri - etc) sul prodotto all'arrivo in stabilimento per verificare la rispondenza ai Capitolati di Acquisto ed alle vigenti leggi.  
Certificazioni Certificati Sanitari d'Origine

### b. OLIO di OLIVA

Caratteristiche come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti (rif.to CEE 2568/91 e agg.ti)  
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Composizione Acidi Grassi, Steroli, etc).

### c. SALE

Caratteristiche Sale Alimentare come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti.  
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Impurità, etc).

d. ALLERGENI Unico allergene il pesce quale ingrediente principale  
O.G.M. Assenti

## 5. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP

  
FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S. A.  
  
E 12.06648/C CE

**Scheda Prodotto**  
  
**Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g**  
**Marchio: Janus**

Data: 01/10/05  
Data Revisione: 02/07/2012  
Revisione: 2  
  
Pagina 3 di 3

**c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE**    Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.