



La COLATURA DI ALICI

Scheda tecnica-01
Rev: 00
Del: 31\12\21

1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto liquido limpido ottenuto in seguito a pulitura, salatura ed espulsione del sangue delle alici (acciuغه). Dopo adeguato periodo di maturazione sotto sale, le alici vengono allontanate; la parte liquida viene filtrata e confezionata. Il prodotto ha colore ambrato carico (quasi color mogano), odore intenso e sapore deciso e corposo. Le alici (acciuغه) utilizzate sono pescate esclusivamente in acque territoriali italiane.

2 DESTINAZIONE

Il prodotto è destinato a tutti ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza specifica ai componenti dichiarati in etichetta.

3 PESO NETTO NOMINALE

- 10 cl
- 20 cl

4 SHELF-LIFE

36 mesi

5 CONDIZIONI PER LA CONSERVABILITA'

Mantenere in frigorifero (temperatura max 5 °C)

6 INGREDIENTI

Estratto di alici salate (acciuغه, sale)

7 REQUISITI CHIMICO-FISICI

Istamina	Rif. Regolamento (CE) N° 2073/2005
Piombo	Max 0.2 ppm
Cadmio	Max 0.05 ppm
Mercurio	Max 0.3 ppm
Benzopirene	Max 2 ppb

8 REQUISITI MICROBIOLOGICI

Listeria monocytogenes	Rif. Regolamento (CE) N° 2073/2005
------------------------	------------------------------------

9 PACKAGING

a Imballo primario

Bottiglia di vetro chiusa con tappo di sughero sintetico.

b Imballo secondario

Cartone di trasporto

Unità di vendita/cartone 12