



Schede tecniche

Specifiche del prodotto	
Nome commerciale	Alici Butterfly IQF
Ingredienti	Alici
Nome scientifico	Engraulis encrasicolus
Origine	Pescato con reti da traino o reti da circuizione e reti da raccolta, FAO 37.2.1.

Prodotto			
Allergeni (CE 1169/11)	<input checked="" type="checkbox"/> Crostacei *** <input checked="" type="checkbox"/> Pesce** <input type="checkbox"/> Latte <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/> Uova	<input type="checkbox"/> Nocciole <input checked="" type="checkbox"/> Molluschi*** <input type="checkbox"/> Soia <input type="checkbox"/> Mostarda <input type="checkbox"/> Lupini	<input type="checkbox"/> Sesamo <input type="checkbox"/> Glutine di frumento <input type="checkbox"/> Sedano
	contiene *può contenere tracce		
Informazioni OGM (CE 1829/2003; 1830/2003)	NON PRESENTI "filetti di alici" sono preparati con ingredienti non derivanti da organismi geneticamente modificati. La contaminazione crociata con altri OGM non è possibile in quanto nell'azienda Di Dio srl non viene impiegato nessun OGM.		
Trattamenti	<input type="checkbox"/> Cotto <input type="checkbox"/> Marinato <input type="checkbox"/> Pastorizzato <input checked="" type="checkbox"/> Congelato		
	Le alici sottoposte a bonifica sanitaria contro Anisakis (in conformità del regolamento 853/2004).		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE				
Odore	Colore	Gusto	Grandezza	Consistenza
Odore tipico di pesce crudo	Grigio argentato sulla schiena e rosato sulla parte interna	Tipico di pesce azzurro	Dipende dal periodo e dal tipo di pesca	Compatto
Prodotto finito destinato al libero servizio e banco gastronomia				

NUTRIZIONALI INFORMAZIONI per 100g di prodotto	
Calorie	530 kJ/ 131Kcal
Grassi	2,6 g
di cui saturi	1,3 g
Carboidrati	1,5 g
Di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	16,8
Sale	2,6



DI DIO S.R.L

Adress: Adriano Olivetti, 41/A – 70056 Molfetta - Italy; IT 3068 CE

P.I. 05851360726 C.C.I.A.A. R.E.A. n. 445019

Tel. +39 080 337 00 77 – Fax +39 080 337 00 76

www.itticadidio.it www.carezzedimare.it

COMMERCIAL: commerciale@itticadidio.it QUALITY: quality@itticadidio.it

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

pH	-	
Parametri Microbiologici	CBT (at 25°C)	<10 ⁵ ufc/g
	Coliformi (at 30°C)	<100 ufc/g
	<i>E.coli</i>	<10 ufc/g
	Batteri lattici	<10 ⁶ ufc/g
	Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
	Muffe	<10 ⁴ ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 ufc/g
	Sulfite reducing anaerobie bacteria	<10 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Assente in 25g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g
Parametri chimici	Pb	In conformità con 1881/2006 CE
	Cd	In conformità con 1881/2006 CE
	Hg	In conformità con 1881/2006 CE

Confezione

CODICE PRODOTTO	0600AD								
CODICE EAN	-								
PACKAGING	Busta in Cartone								
FORMA	Rettangolare								
DIMENSIONE H x L x L (mm)	-								
PESO LORDO	6.5 g								
PESO NETTO	6 kg								
PESO SGOCCIOLATO	-								
SHELF LIFE (DALLA DATA DI PRODUZIONE)	20 mesi								
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	-18 °C								

Imballo

DIMENSIONE CARTONE (mm)	400x300x160(H)								
PESO CARTONE	500g								
N° buste x cartone	1								

Pallettizzazione

N° cartoni per piano	8								
N° piani per pallet	10								
N° cartoni per pallet	80								
DIMENSIONE PALLET (cm)	80x120x180(H)								



DI DIO S.R.L

Adress: Adriano Olivetti, 41/A – 70056 Molfetta - Italy; IT 3068 CE

P.I. 05851360726 C.C.I.A.A. R.E.A. n. 445019

Tel. +39 080 337 00 77 – Fax +39 080 337 00 76

www.itticadidio.it www.carezzedimare.it

COMMERCIAL: commerciale@itticadidio.it QUALITY: quality@itticadidio.it