

**Industria ittico conserviera**  
**DI CARO PASQUALE s.r.l.**  
**Contrada Bordea**  
**92019 - SCIACCA**

IT  
311  
CE

## **SCHEDA PRODOTTO**

<b>Prodotto</b>	<b>FILETTI DI ALICI (Engraulis Encrasicolus)</b> <b>ALL'OLIO DI OLIVA DI SEMI</b>
-----------------	--

<b>Descrizione del prodotto</b>	Il prodotto consiste in acciughe pescate nel mare Mediterraneo, sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Le acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Successivamente vengono lavate, private delle parti non edibili (pinna, code) e sfilettate. Il prodotto viene conservato in olio di semi e confezionato in contenitori di vetro o banda stagnata.
---------------------------------	---

<b>Provenienza</b>	Prodotto pescato nel Mar Mediterraneo. Zona Fao n°37
--------------------	--

<b>Ingredienti</b>	Peso sgocciolato 1000 gr.; Acciughe 65%; Olio di oliva 33%; Sale 2%;
--------------------	--

<b>Requisiti chimico/fisici</b>	<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
	Ph	5,3 – 5,7 unità
	Attività dell'acqua	< 0,75
	Istamina	< 50 ppm
	Umidità	< 49 %
	NaCl	17g ± 2 %
	Residuo secco	> 50%
	Saggio di Kreiss	Negativo
	Azoto basico volatile	< 35 mg/100g
	Mercurio	< 0,5 ppm
	Piombo	< 0,3 ppm
	Cadmio	< 0,1 ppm

	<b>Parametri</b>	<b>Valori di riferimento</b>
<b>Parametri microbiologici</b>	Carica Batterica	< 40.000 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Lysteria Monocitogenes	Assente in 25 g
	Stafilococco Aureus	< 20 ufc/g
	Spore di Clostridi s.r.	< 10 ufc/g
	Muffe	< 10 ufc/g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g

<b>Difetti ispettivi</b>	Code	Assenti
	Pinne dorsali	Assenti
	Interiora e grumi di sangue	Assenti
	Pelle	5% sull'estensione del filetto
	Contenitore	Integro, nessuna traccia di unto
	Materiali grossolani	assenti
	Corpi solidi estranei	assenti

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Dal sapore ed odore tipico dell'acciuga matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa-rossiccio uniforme, almeno per il 90% della superficie interna; tipica del prodotto al giusto grado di maturazione.
---------------------------------------	---

<b>Consistenza</b>	Filetti di acciughe, carnosì, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.
--------------------	--

<b>Modalità di conservazione</b>	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura < 15°C. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 2°C e 8°C
----------------------------------	---

<b>SHELF LIFE</b>	Circa diciotto mesi dal confezionamento
-------------------	---