



Di Caro Pasquale s. r. l.

INDUSTRIA ITTICO CONSERVIERA

C/da Bordea - Zona Ittico Conserviera - 92019 SCIACCA (AG)

Tel. 0925/28900 - Fax 0925/86363

www.dicaropasquale.com info@dicaropasquale.com

Rec.: C/da Bordea, Casella Postale N° 135 Posta Centro

SCHEMA PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	ACCIUGHE SALATE (Engraulis Encrasicolus)	
Il prodotto consiste in acciughe pescate nel mare Mediterraneo, sottoposte a lavorazione entro 24-48 ore dalla cattura. Le acciughe selezionate, decapitate, eviscerate manualmente, sono pressate in salamoia per il tempo necessario alla maturazione. Conservate sotto sale e salamoia satura in contenitori banda stagnata.		
PROVENIENZA	Prodotto pescato nel Mar Mediterraneo. Zona Fao n°37	
INGREDIENTI	Acciughe, Sale, Salamoia	
REQUISITI CHIMICO/FISICI	Parametro	Valore
	Ph	< 5,3 – 5,7 unità
	Umidità	< 50%
	Residuo secco	> 50%
	NaCl	22%± 2%
	Attività dell'acqua	< 0,75
	Istamina	< 50 ppm
	Piombo	<0.3 ppm
	Cadmio	<0.1 ppm
Mercurio	< 0.5 ppm	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Parametri	Valori di riferimento
	Carica microbica	< 40x10 ⁴ ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Stafilococco Aureus	< 20 ufc/g
	Salmonella spp	Assente in 25 g
	Lysteria Monocitog.	Assente in 25 g
	Lieviti	< 100 ufc/g
	Muffe	< 10 ufc/g
	Spore Clostridi s.r.	< 10 ufc/g
PARAMETRI FISICI	Materiali grossolani	assenti
	Corpi solidi estranei	Assenti



Di Caro Pasquale s. r. l.

INDUSTRIA ITTICO CONSERVIERA

C/da Bordea - Zona Ittico Conserviera - 92019 SCIACCA (AG)

Tel. 0925/28900 - Fax 0925/86363

www.dicaropasquale.com info@dicaropasquale.com

Rec.: C/da Bordea, Casella Postale N° 135 Posta Centro

UNITA' DI VENDITA	Le acciughe sono sistemate distese orizzontalmente all'interno del contenitore; ogni strato di acciughe è coperto da sale ed il nuovo strato di acciughe è posizionato orizzontalmente a 90° rispetto allo strato inferiore.	
DIFETTI ISPETTIVI	Grumi di sangue	Assenti
	Contenitori	Integro privo di ruggine e ammaccature
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Dal sapore ed odore tipico dell'acciuga matura con gusto marcato e persistente nel tempo. Colore della carne rosa-rossiccio uniforme, tipica del prodotto al giusto grado di maturazione. Assenza di difetti di colorazione verdognole, eccessivamente marroni o grigi.	
CONSISTENZA	Carnosi, con polpa compatta, non molle né eccessivamente turgida e/o fibrosa.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in ambiente fresco e ventilato. Una volta aperta la confezione il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C	
LIMITE DI CONSUMO	Circa ventiquattro mesi dal confezionamento	

Sciacca lì 30/07/13