



SCHEMA TECNICA

FILETTI o TRONCHETTI DI SARDINA SURGELATI

Pag. 1 di 2

Rev. 01

TIPOLOGIA DI PRODOTTO: prodotto surgelato

DENOMINAZIONE COMMERCIALE E SCIENTIFICA: *Sardina* lat. *Sardina pilchardus*

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:

Le sardine pescate nel Mar Adriatico, accuratamente selezionate, vengono inizialmente pulite e filettate, o eviscerate e decapitate per i tronchetti, e poi surgelate solo poche ore dopo la cattura. Il surgelamento avviene in un tunnel per la surgelazione rapida che raggiunge una temperatura di -40°C. Dal tunnel il pesce esce perfettamente surgelato, duro e compatto con il 2 % di glassatura. La temperatura raggiunta del prodotto è di -18°C. Le sardine surgelate vengono successivamente confezionate in vassoi di plastica idonei al contatto con gli alimenti. Chiusura a vuoto con film trasparente. I vassoi così vengono disposti in scatole di cartone, ne segue la etichettatura e la conservazione ad una temperatura $\geq -18^{\circ}\text{C}$.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE:

Gli imballaggi primari sono costituiti da contenitori di plastica da 200 grammi, idonei al contatto con gli alimenti. L'imballaggio secondario sono scatole di cartone.

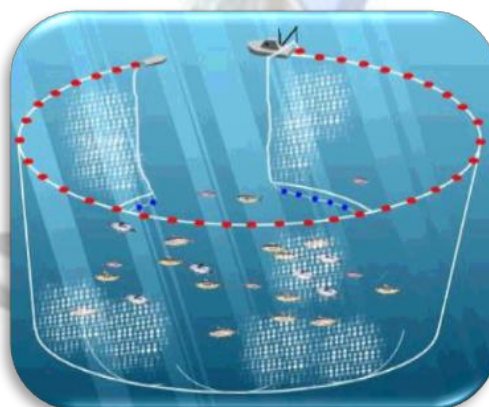
PESO NETTO: diverse alternative, su richiesta

ALLERGENI: Questo prodotto contiene pesce

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco $\leq -18^{\circ}\text{C}$

SHELF LIFE: 18 mesi dalla data di produzione

METODO E ZONA DI CATTURA:



- ❖ **Pescato in Mar Adriatico FAO 37.2.1**
- ❖ **Reti da circuizione e reti da raccolta**



SCHEMA TECNICA

FILETTI o TRONCHETTI DI SARDINA SURGELATI

Pag. 2 di 2

Rev. 01

407 kJ / 97 kCal

Energia

<i>Grassi</i>	2,51 %
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,01 %
<i>Carboidrati</i>	< 0,50 %
<i>di cui zuccheri</i>	< 0,10 %
<i>Proteine</i>	18,08 %
<i>Sale</i>	0,38 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E FISICHE:

Le sardine vengono pulite, filettate e surgelate con abilità e cura, senza la possibilità che nel prodotto si possono trovare tracce di residui non appartenenti al pesce. Il pesce appare in perfette condizioni, duro e compatto, con una temperatura di - 18°C in tutto il prodotto. Il colore è uniforme, lucido con una glassatura del 2 %. Gusto tipico del pesce azzurro e di un prodotto perfettamente elaborato. L'odore tipico di un prodotto surgelato. Prodotto ricco di acidi grassi OMEGA-3.

