



SCHEDA TECNICA
n°241/C

FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE A1
CONGELATO (Sashimi)

Rev.01 del
21/02/2019
Pag.1 di 1



Codice Articolo	Kg/Conf.
	Peso variabile

Ingredienti: FILONE DI TONNO A PINNE GIALLE (*Thunnus albacares*) YFT (congelato).

Preparazione del Prodotto: Il Filone di Tonno a pinne gialle congelato è un prodotto che si presenta senza pelle e senza osso e pertanto pronto per il consumo, previo decongelamento, da preparare secondo i gusti del cliente.

Origine del prodotto: Prodotto pescato ZONA FAO 51 Oceano Indiano Occidentale con reti da circuizione e da raccolta.

Shelf life: 24 mesi. Consumare entro la data di scadenza. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato

Condizioni di trasporto e stoccaggio: Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato ad una temperatura inferiore -18°C.

Descrizione: Il prodotto lavato subito dopo la pesca, viene sottoposto a controllo di qualità quindi sottoposto a procedura di congelamento a -50°C; successivamente, sempre in container a -50°C viene caricato su navi speciali, e perviene al magazzino Lepore, sempre stoccato a -50°C e segue il pre-imballaggio, confezionamento, etichettatura e il packaging finalizzato alla vendita.

Allergeni presenti (Reg. CE 1169/2011 e s.m.i.): pesce

Processo:

La materia prima è lavorata seguendo istruzioni codificate ed è acquistata da fornitori abituali, qualificati dall'azienda con dichiarazione di conformità specifiche e alle norme di legge, ed è sottoposta a controllo di qualità. L'azienda opera in conformità di un Sistema Integrato Aziendale, certificato secondo le norme UNI EN ISO 9001 e 14001 da DNV ed IFS FOOD, ed a un Sistema di Sicurezza Igienico secondo il metodo HACCP in conformità al Reg. (CE) 853/2004. Questi sistemi prevedono anche che, attraverso il codice di produzione posto su ogni confezione, si possano rintracciare le condizioni di preparazione e la materia prima.

Confezione e imballo secondario:

Il prodotto è confezionato in buste di plastica e cartoni. Ogni unità riporta chiaramente in etichetta: nome commerciale del prodotto, nome scientifico, metodo di produzione e zona di cattura, il peso sgocciolato, il numero di lotto, e la data di scadenza. Il materiale di confezionamento proviene da aziende certificate, in grado di garantire la tracciabilità di tutte le materie prime utilizzate come da Reg. CE 1935/2005 e s.m.i. e conformi a venire al contatto con gli alimenti come Reg. CE 1895/2005 e Reg. CE 10/2011 e normativa italiana DM 21/03/1973 e DPR 777/82.

Imballo: Il prodotto così confezionato ed etichettato è sistemato su europallets (dim. 80x120 cm) e rivestito con film estensibile.

Caratteristiche microbiologiche:

CTM in conformità ai Reg. CE n. 852/2004 e 853/2004
E. coli in conformità ai Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
Salmonella spp. in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
Staphyl. coagulans + in conformità ai Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
L. monocytogenes in conformità ai Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.
V. parahaemolyticus in conformità ai parametri HACCP

Caratteristiche chimiche:

Piombo (Pb) in conformità ai Reg. CE n. 1881/2006 e s.m.i.
Cadmio (Cd) in conformità ai Reg. CE n. 1881/2006 e s.m.i.
Mercurio (Hg) in conformità ai Reg. CE n. 1881/2006 e s.m.i.

Redatto da Assicurazione Qualità

Controllato da Dir. Sanitario

Approvato da AMM

FILONE DI TONNO PINNE GIALLE E OBESO ULTRAFROZEN
METODO DI DECONGELAZIONE



- 1) immergere il filone per 10 min in una bacinella contenente acqua e sale al 3% (30 gr sale ogni lt acqua) portare l'acqua ad una temperatura di 28°C , o meglio IN ACQUA DI MARE .*
- 2) asciugare il filone*
- 3) stoccarlo a temperatura positiva (+4/5° C).*

Quest'operazione va eseguita 4-5 h prima del consumo.

Il prodotto è 100% naturale qualità SASHIMI ed è utilizzabile da crudo.