

SCHEDA TECNICA
n°219/C

FILONE DI TONNO OBESO CONGELATO
ULTRAFROZEN SASHIMI GRADE 15/25
Kg/UP S/P S/O S/S

Rev.01 del
08/08/2018
Pag.1di1



Codice Articolo	Pezzatura	Confezione	Codice EAN
	15/25 Kg UP	Peso variabile	Non presente

Foto Indicativa

Ingredienti: Tonno Obeso (*Thunnus obesus*) BET (Congelato).

Preparazione del Prodotto: Il Filone di Tonno obeso è congelato e pronto, previo decongelamento, per essere preparato e cotto secondo il gusto del cliente; dopo il decongelamento, conservare alla temperatura di 0-4°C e non ricongelare.

Origine del prodotto: Pescato nell'oceano Pacifico centro orientale con ami e palangari.

Shelf life: 24 mesi. Consumare entro la data di scadenza. Dopo il decongelamento, il prodotto non deve essere ricongelato.

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

Descrizione: Il Filone di Tonno Obeso si presenta con un odore delicato e colorazioni caratteristiche che sfuma dal rosso intenso al rosso. La consistenza delle carni è soda e compatta. Il prodotto si presenta senza pelle, senza osso e senza spine.

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

È possibile la presenza dei seguenti allergeni: molluschi e crostacei

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 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.

Dati logistici:

cartoni/pedana	Cartoni/strato	Altezza cartone (cm)	Larghezza cartone (cm)	Lunghezza cartone (cm)
70	7	15	14	74

Pedana: 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. 853/2004 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. coagulasi + 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.