

SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

TONNO IN OLIO DI GIRASOLE – BUSTA 1.000 g

Marca: RIBEIRA

Código EAN:

INFORMAZIONI DEL FORNITORE

Proveedor: FRINSA DEL NOROESTE, S.A.

Número RSI: 12.06648/C

Número CEE: ES 12.06648/C CE

INDIRIZZO DEL FORNITORE

Ufficio commerciale:

Frinsa Italia Srl
Via Meuccio Ruini 74/
42124 Reggio Emilia
Italia

Tel.: 00 39 0522 1520006

Fax: 00 39 0522 1602183

Amministratore delegato: Jorge Carregal Varela

Direttore commerciale: Fabio Pollastri

fabio.pollastri@grupofrinso.com

Direttore amministrativo: Salvatore Schito

salvatore.schito@grupofrinso.com

Indirizzo dello stabilimento:

Fabbricato in Ecuador. Fornitore autorizzato per esportare in UE.

Importato da:

Frinsa del Noroeste, S.A.
Avda. Ramiro Carregal Rey, Parcela 29
Polígono Industrial de Xarás
15969 RIBEIRA (A CORUÑA) – España-

Tel.: 00 34 981 83 50 05

Fax: 00 34 981 83 50 04

Direttore operativo: Isauro Tesouro Franqueira

isauro.tesouro@grupofrinso.com

Direttore di produzione: Antonio Sanjosé Carnota

antonio.sanjose@grupofrinso.com

Direttore qualità: Antonio Martínez Ecuris

tono.martinez@grupofrinso.com

calidad@grupofrinso.com

Responsabile tecnico: Ana González Lorenzo

ana.gonzalez@grupofrinso.com

CERTIFICAZIONI: IFS v.6 (Higher level), BRC v.7 (Grade A+), ISO 9001:2008, ISO 14001:2004; Dolphin Safe (<http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/DolphinSafeCanners.html>)

APPROVATO

Data e firma

24/05/2016

A.González

FRINSA DEL NOROESTE, S.A.



ANA GONZÁLEZ LORENZO
Dpto. Técnico y Calidad

INGREDIENTI	DATA DI SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Tonno, olio di girasole, sale	Da consumarsi preferibilmente entro: 3 anni a partire dalla fine dell'anno di produzione. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in un contenitore appropriato e conservare in frigorifero

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr. di prodotto sgocciolato)		
Valore energetico:	933 kJ / 224 kcal	Fibre : 0 g
Grassi totali:	15.3 g	Proteine: 21.6 g
Di cui saturi	1.9 g	Sale: 1.2 g
Carboidrati totali:	0 g	
Di cui zuccheri:	0 g	

MISURE E FORMATI
Busta di alluminio da 1 kg Peso Netto: 1.000 g e Peso Sgocciolato: 950 g

ANALISI MATERIE PRIME

CARATTERISTICHE FISICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO Temperatura al ricevimento	-12°C (-9°C)	Termometro a resistenza	I	Per carico
OLIO DI GIRASOLE: Torbidezza	Limpido, trasparente, senza acqua ne' materiali solidi.	Visivo	I	Per carico
SALE: Assenza di corpi estranei	Assenza	Filtro	I	Per carico

APPROVATO Data e firma 24/05/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO : Istamina Cloruri Mercurio	< 50 ppm (meno di 100 ppm) 1,5% (< 2,8%) 0,2 – 0,3 ppm (< 1 ppm)	TLC / HPLC Salinometro / Mohr Spettroscopia di assorbimento atomico	I I E	9 campioni per lotto Campioni multipli per lotto. 1 volta ogni 3 mesi
OLIO DI GIRASOLE: Acidità Benzo [a] pirene Impurità Umidità Colore Freddo Saponificazione Sapone	≤ 0,2 ≤ 2 ppb ≤ 0,05% ≤ 0,1% ≤ 25 Negativo 188 – 194 Negativo	Valutazione HPLC Petroletere Disseccamento in stufa ABT Congelatore Etere etilico Bromofenolo	E E I I I I I	1 volta ogni 3 mesi 1 volta ogni 3 mesi Per cisterna Per cisterna Per cisterna Per cisterna Per cisterna
SALE: Metalli pesanti:				
Hg Cu Acqua	≤ 0,1 ppm ≤ 2 ppm ≤ 5%	Spettroscopia di assorbimento atomico Perdita di massa	E E	Per lotto Per lotto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Mesofili Coliformi fecali	10 ⁶ UFC/g 10 UFC / g	NMP NMP	E E	Se sospetti Se sospetti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (colore, aspetto, consistenza, odore, sapore)				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
TONNO: Aspetto Esterno Colore Odore	Corpo intero, senza rachiate. Grigiastro Caratteristico del pesce fresco	Organolettico	I	Per carico
OLIO: Sapore	Dolce e piacevole Inodore			

APPROVATO Data e firma 24/05/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

Odore Colore	Trasparente.	Organolético	I	Per carico
SALE: Colore	Caratteristico bianco, aspetto limpido	Organolético	I	Per carico

OGM E ALLERGENI	
OGM	ALLERGENI *
Assenza	Pesce

* Indicato secondo quanto stabilito nella direttiva 2000/13/CE

% FORMULAZIONE

INGREDIENTI	PERCENTUALE	FORNITORE
TONNO (<i>Katsuwonus pelamis/ Thunnus sp</i>)	95 %	
OLIO DI GIRASOLE	3,5 %	
SALE	1,5 %	

ANALISI PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE FISICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
CONTROLLO CONTENUTO EFFETTIVO PER LATTA Peso netto: Peso sgocciolato:	1.000 g e 950 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto
MEDIA CONTENUTIA EFFETTIVAMENTE PER LOTTO Non distruttiva Distruttiva	1.000 g e 950 g	Dir 2007/45/CE	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 24/05/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---

CARATTERISTICHE CHIMICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Istamina Cloruri Dioxina	< 50 ppm (<100 ppm) 1,2% (+/- 1) < 3.5 pg/g peso fresco	TLC / HPLC Salinometro / Mohr GC-HRMS	I I E	9 campioni per lotto per lotto. Ogni 6 mesi
Metales pesados:				
Pb	<0,3 ppm	Spettroscopia di assorbimento atomico	E	1 volta ogni 6 mesi
Cd	<0,1 ppm		E	1 volta ogni 6 mesi
Hg	<1 ppm		E	1 volta ogni 6 mesi
Sn	< 200 ppm			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
CONTROLLO STERILIZZAZIONE				
Mesofili Termofili Testimone di incubazione	Assenza UFC / g Assenza UFC / g Assenza UFC / g	Incubazione a 37 °C: 7 giorni Incubazione a 55°C: 7 giorni Mantenimento a temperature ambiente: 7 giorni	I I I	Per ogni sterilizzatore Per ogni sterilizzatore Per ogni sterilizzatore

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Colore, aspetto, consistenza, odore e sapore)				
TEST	VALORI DI RIFERIMENTO E TOLLERANZE	METODO DI ANALISI	LABOR. (I/E)	FREQUENZA DEL TEST
Colore, aspetto, consistenza, odore, sapore				
Aspetto	Tipico del preparato e del liquido di governo, composta di varie porzioni di muscolo di tonno, ricoperto di olio di semi di girasole, senza venature né tracce di ematomi, squame o spine.	Organolettica	I	Per lotto
Odore e sapore	Tipico della specie e liquid di governo senza odori nè odori strani..	Organolettica	I	Per lotto
Colore	Tipico della specie	Organolettica	I	Per lotto
Consistenza	Compatta e consistente pero' morbida al palato	Organolettica	I	Per lotto

APPROVATO Data e firma 24/05/2016 A.González	FRINSA DEL NOROESTE, S.A.  ANA GONZÁLEZ LORENZO Dpto. Técnico y Calidad
--	---