

**1. CARATTERISTICHE GENERALI**

a. DESCRIZIONE PRODOTTO Tonno all'Olio di Oliva

b. PESO NETTO DICHIARATO 1730 g

c. CONFEZIONE Lattina singola in cartone

d. INGREDIENTI Tonno, Olio di Oliva, Sale

**2. PRODOTTO FINITO**

La rispondenza del Prodotto Finito alle caratteristiche riportate nel presente Capitolato viene assicurata dal costante monitoraggio dell'Assicurazione Qualità di Stabilimento su Materie Prime, Ciclo Tecnologico e Prodotto Finito effettuate in linea e nel proprio Laboratorio, in materia di autocontrollo e Haccp.

**a. CARATTERISTICHE PONDERALI**

Peso Netto	1730 g	D.P.R. 391
Sgocciolato	75 %	Codex Alim. Comm. - Codex Stan 119 - ± 5% su singolo campione ± 3% sulla media di 10 campioni
		1981 rev - CL 1993/29-FFP - sept 1993

**b. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Sale	da 1 a 2 %
Mercurio	Conforme al D.M. 09.12.93
Istamina	Conforme al D.L. n° 531 del 30.12.92

**c. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Sterilità Commerciale: analisi su 3 campioni per sterilizzazione mediante incubazione in termostato a 37°C per 7 giorni e 55°C per 7 giorni.

**d. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Presentazione Pastiglia	Compatto
Colore	Rosa caratteristico senza colorazioni anomale
Odore	Caratteristico
Sapore	Caratteristico
Consistenza	Tipica non Stopposa
Difetti	assenza di Pelle, Spine, Red Meat e Corpi Estranei

**e. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI - valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato**

Proteine	21,0 G	
Carboidrati	0,0 G	
Grassi	20,6 G	
Valore Energetico	269 Kcal	1.119 kJ

#### f. CARATTERISTICHE IMBALLI

Le scatole non devono presentarsi esternamente Gonfie, Colanti, con Tic-Tac o Springer, ammaccate e sporche.  
internamente con Marezzature, Solforazioni e macchie evidenti di qualsiasi tipo

#### g. CONTESTAZIONI

In caso di contestazione del prodotto si ricorrerà all'arbitrato della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma.

#### 3. LOTTO & CODIFICA

a. TMC 5 anni A partire da fine anno di produzione

b. LOTTO mm/gg Laa/n° lotto interno n° sterilizzazione codice Inkjet sul fondello  
prodotto tmc: es. 02/12 L08/0324 062 YSOO BBE  
31.12.2013 = prodotto il 12 FEB 2008 Yellowfin Olio Oliva

#### 4. MATERIA PRIMA

##### a. TONNO

Specie Yellowfin (Thunnus Albacares)  
Controlli Analisi Visiva e Chimico-Fisiche (Umidità - Mercurio - Istamina - Cloruri - etc) sul prodotto all'arrivo in stabilimento per verificare la rispondenza ai Capitolati di Acquisto ed alle vigenti leggi.  
Certificazioni Certificati Sanitari d'Origine

##### b. OLIO d'OLIVA

Caratteristiche come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti (rif.to CEE 2568/91 e agg.ti)  
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Composizione Acidi Grassi, Steroli, etc).

##### c. SALE

Caratteristiche Sale Alimentare come da Capitolato Frinsa - comunque rispondente alle normative vigenti.  
Controlli Analisi Organolettica e Chimico-Fisiche (Impurità, etc).

#### 5. CICLO TECNOLOGICO

a. PROCESSO PRODUTTIVO L'intero ciclo avviene secondo le più rigorose norme igieniche.

b. PARAMETRI di CONTROLLO Verifica delle fasi fondamentali da un punto di vista tecnologico e critiche secondo il manuale HACCP

c. SANIFICAZIONE e DISINFEZIONE Gli impianti sono lavati e sanificati giornalmente con detersivi schiumogeni e disinfettanti idonei per l'industria alimentare.



FRIGORIFICOS DEL NOROESTE, S. A.

E 12.06648/C CE

Capitolato d'Acquisto

Prodotto: TONNO all'OLIO di OLIVA - 1730 g  
Marchio: As Do Mar

Data Capitolato: 07/01/03

Data Revisione: 08/01/08

Revisione: 1

Pagina 3 di 3

## 6. IMBALLI

### a. LATTINA

Contenitore 3 pezzi in Banda Stagnata, Litografata ed Elettrosaldata

Diametro 154 mm

Altezza 112 mm

### b. CARTONE

Cartone - contenente 6 pezzi