



**So. Gest. Ambiente Srl**  
*Responsabile di Laboratorio Dott.ssa Carolina Giambelluca*  
 Via dei cantieri, 47 - 90142 Palermo ( PA )

### SCHEMA PRODOTTO

<b>FORNITORE</b>	RIBECCA GIUSEPPE Vicolo Recinto San Nicolo n° 7 Dep. Via Andretta n°24 Cap 92019 Sciacca ( AG )
<b>PRODOTTO</b>	FILETTI DI SARDINE IN OLIO DI GIRASOLE
<b>Lotto di Produzione</b>	

<b>Descrizione prodotto</b>	Trattarsi di Sardine pescate nel mar Mediterraneo, Tirreno, Jonio, sottoposte a lavorazione entro 24 ore dalla cattura. Le acciughe, dopo essere state Selezionate in funzione della grandezza, decapitate eviscerate manualmente, vengono pressate in salamoia per tempo necessario alla loro maturazione. Completata la stagionatura, si passa alla fine del lavaggio. Le acciughe vengono private dalle parti non edibili ( prima,coda ) e filettati estraendone la lisca. Il prodotto viene conservato in olio di Semi di girasole e confezionato in contenitori di vetro o banda stagna.
<b>Confezione</b>	230 gr, 320 gr, 580 gr, 720 gr, 1,700 Kg
<b>Ingrediente</b>	<b>Sardine 55 % ( Sardine Pilchardus )</b> olio di semi girasole 45%
<b>Stabilimento</b>	Prodotto Confezionato nello Stabilimento
<b>Zona di Pesca</b>	Prodotto pescato Nel Mare Mediterraneo Zona Fao. 37,1 - 37,2

	<i>PARAMETRO</i>	<i>U.M</i>	<i>RISULTATO</i>	<i>VALORE DI</i>
<b>Requisiti Chimico-fisici</b>	pH	—	5,92	
	Aw	—	< 0,75	
	istamina	ppm	40	< 50
	Umidità	%	41,5	
	NaCl	%	16,9	
<b>Parametri microbiologici</b>	Carica mesofila	UFC/g	3,0x10 <sup>2</sup>	
	Coliformi totali	UFC/g	< 10	
	Escherichia coli	UFG/g	< 10	
	Enterobatteriacee	UFG/g	< 10	
	Lieviti	UFC/g	< 10	
	Muffe	UFG/g	5,5x10	
	<u>Stafilococchi coagulasi</u>	UFG/g	< 10	
	Salmonella spp	UFG/g	< 10	
	Salmonella spp	UFG/g	assente	assente
	Listeria monocytogenes	UFG/g	assente	
Listeria monocytogenes	UFG/g	assente		