



DATI GENERALI - PRODUCT DATA

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	ALICI MARINATE PICKLED ANCHOVIES
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Semiconserva a base di filetti pesce / fillets fish preserve
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – <i>Short description of the product</i>	Alici (<i>Engraulis encrasicolus</i>) pescate nel Mar Adriatico (Delta del Po). Dopo la spinatura, i filetti riposano in una salamoia di aceto e sale per 24 ore, quindi vengono selezionati e posti in latta con olio di semi di girasole. / Anchovies fished in the Adriatic Sea (Po Delta Area) and processed in Comacchio. After spinning, the fillets rest in vinegar and salt for 24 hours, then they are selected and canned with sunflower oil
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	MAR-ALM200
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	Work and Services scs Via Del Pozzo 16 44022, San Giuseppe di Comacchio, Ferrara
RAGIONE SOCIALE, INDIRIZZO E NUMERO DI RICONOSCIMENTO DEL PRODUTTORE - <i>company name, address and approval number of the establishment of producer</i>	Work and Services scs Via Mazzini 200 44022, Comacchio, Ferrara IT 2836 CE
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO <i>Number of organic certification</i>	-
METODO DI PRODUZIONE (es. pescato o allevato) - <i>METHOD OF PRODUCTION (caught at sea or in freshwater or farmed by aquaculture)</i>	Pescate con reti da traino / caught by trawls in the Adriatic Sea
ZONA DI CATTURA (FAO)- <i>Fishing Area</i>	Zona FAO: 37.2.1 - Mar Adriatico (Delta del Po, tra Porto Garibaldi e Chioggia)
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	Peso netto / net weight: 200 g ; peso sgocciolato / drained weight: 100 g
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	6 mesi / months
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO – <i>Shelf life after opening the package</i>	14 giorni/ days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Conservare a temperatura compresa tra +2 +4 °C / Keep at +2 +4 °C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (<i>Percentage of characteristic ingredient</i>)	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
ALICI (<i>Engraulis encrasicolus</i>) / ANCHOVIES <i>Engraulis encrasicolus</i>)		FAO 37.2.1 - Mar Adriatico – <i>Italia</i> FAO 37.2.1 – Adriatic Sea - <i>Italy</i>
Aceto di VINO bianco / white WINE vinegar		Italia / <i>Italy</i>
Olio di semi di girasole / sunflower seed oil		Italia / <i>Italy</i>
Sale marino integrale di Cervia / Whole sea salt from Cervia		Saline di Cervia (Riserva natural) - <i>Italia</i> Cervia's Salt Pan (Nature reserve) - <i>Italy</i>

*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /*the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients*

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO



04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	SI/YES
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	SI/YES
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO
Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	SI/YES
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	SI/YES
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	SI/YES
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

SENZA GLUTINE*/gluten-free* * < a 20 ppm Reg UE 828/2014	X	SI		NO
---	---	----	--	----

DICHIARAZIONE OGM - DMO DECLARATION

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/ <i>If Yes which one</i>
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/ <i>Contains Genetically Modified Organism?</i>		X	
Deriva da OGM/ <i>Produced from GMO?</i>		X	



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA per 100g - NUTRITION DECLARATION per 100g

Energia - <i>Energy</i> :	1560 kJ 373 kcal
Grassi - <i>Fat</i> di cui saturi - <i>of Which Saturated</i> di cui monoinsaturi - <i>of Which mono-unsaturates</i> di cui polinsaturi - <i>of Which poly-unsaturates</i>	17.2 g 3.48 g - g - g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i> di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	0 g 0 g
Fibra - <i>Fibre</i>	- g
Proteine - <i>Protein</i>	17.69 g
Sale - <i>Salt</i>	1.50 g

PUO' ESSERE CONSUMATO DA - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

CRITERI - <i>CRITERIA</i>	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - <i>Children younger than 3 years</i>	Si/yes
Donne in gravidanza - <i>Pregnant</i>	NO
Immunodepressi - <i>Immunodepressed</i>	Si/yes
Celiaci - <i>People with coeliac</i>	Si/yes
Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	Si/yes

ISTRUZIONI D'USO - INSTRUCTIONS FOR USE (**)

Una volta aperta la confezione conservare il prodotto coperto dal liquido di governo / once opened keep product covered by government liquid
(**)Ad esempio se il prodotto deve essere sottoposto a cottura – *For example “ to be consumed after cooking”*

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	0.95
pH	3.59
Metalli pesanti - <i>Heavy metals</i>	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) - <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g)	< 10 ufc/G
<i>Staphilococchi coagulasi-positivi</i> (ufc/g) - (CFU/g)	< 10 ufc/G
<i>Salmonella spp.</i> in 25 g	Assente in 25 g / absence in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente in 25 g / absence in 25 g
Istamina mg/kg	-

*Allegare copia analisi recenti – *Please attach copy of a recent microbiological analysis*

PROCESSO PRODUTTIVO – PRODUCTION PROCESS

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ *Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan*

<ul style="list-style-type: none"> - <u>ricevimento materia prima</u> - <u>eviscerazione, rimozione della lisca e formazione dei filetti</u> - <u>lavaggio</u> - <u>riposo per qualche ora dei filetti</u> - <u>concia con marinatura in aceto e sale per 24 ore</u> - <u>scolatura</u> - <u>pesatura</u> - <u>confezionamento in latta in banda stagnata</u> - <u>aggiunta olio di semi di girasole</u> - <u>chiusura delle latte</u> - <u>spedizione</u> - <u>raw material receiving</u> - <u>evisceration, bone removal and fillet formation</u>
--




- washing
- rest for a few hours on the fillets
- tanning with marinade in vinegar and salt for 24 hours
- draining
- weighing
- tinplate tin packaging
- addition of sunflower oil
- cans closing
- shipment

DETTAGLI LOGISTICI – LOGISTIC DETAILS

IMBALLAGGIO PRIMARIO - <i>Primary packaging</i>	Latta di banda stagnata / tinplate tin
IMBALLAGGIO SECONDARIO - <i>Secondary packaging</i>	-
DIMENSIONI PEZZO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - <i>Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)</i>	Ø 7.5 - h 5.3
DIMENSIONI COLLO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - <i>Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)</i>	16 x 23.5 x 12
TARA CARTONE (kg) - <i>tare weight per box (kg)</i>	Da definire

PEZZI PER COLLO - <i>Units per case</i>	12
COLLI PER STRATO - <i>Cases per layer</i>	Da definire
STRATI PER PALLET - <i>Layers per Pallet</i>	Da definire

CODICE A BARRE – Bar code	 8 056860 870002
EAN 13 PEZZO - <i>EAN13 Units</i>	8056860870002
EAN 128 - <i>EAN128 Case</i>	NA

CODICE DOGANALE (INTRA) - <i>Intrastat Code</i>	03057200
---	----------

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? <i>Is it possible to deliver the products with multilingual labels?</i>	Sì/YES - De
---	-------------

ETICHETTA - LABEL

INGREDIENTI. Alici (*Engraulis encrasicolus*, pescato con reti da traino nell'alto Adriatico FAO 37.2.1), olio di semi di girasole, aceto di vino bianco (contiene SOLFITI), sale marino integrale di Cervia.

MARINIERE ANCHOVIFILETS - ZUTATEN. Anchovis (*Engraulis encrasicolus*, mit Schleppnetze in der Adria gefischt - FAO 37.2.1), Sonnenblumenöl, Weißweinessig (enthält SULFITE), natürliches Meersalz aus Cervia.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G:
DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 G:
Energia / Brennwert 373 Kcal - 1560 Kj, Grassi / Fett 17,20 g, di cui acidi grassi saturi / davon gesättigte Fettsäuren 3,48 g, Carboidrati / Kohlenhydrate 0,00 g, di cui zuccheri / davon Zucker 0,00 g, Proteine / Eiweiß 17,69 g, Sale / Salz 1,50 g

ACC DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO, vedi coperchio
MINDESTENS HALTBAR BIS: siehe Deckel

ALICI MARINATE

alici per gli amici



I MARINATI della COMACCHIO

200g PESO NETTO **100g PESO SGOCCIOLATO**
NETTOGEWICHT ABTROPFGEWICHT

DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO TRA 2°+ 4° C
BEI EINER TEMPERATUR VON 2° BIS 4° C AUFBEWAHREN

www.imarinatidicomacchio.it
#specialitaly

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:
HERGESTELLT UND VERPACKT DURCH:
Work and Services s.c.s.
via del Pozzo, 16
Comacchio (FE)
tel. 0533-381715
Stabilimento:
via Mazzini, 200
Comacchio (FE)

100% ITALIANO
Pesce di 1° Scelta Lavorato a Mano


Scrittore della Biosfera Delta Po
L'arte di nutrirsi è sommo


8 056860 870002

Data(date), 29.10.2019

Firma (signature)

Timbro (stamp)

WORK AND SERVICES s.c.s.
Via del Pozzo, 16

44022 San Giuseppe di Comacchio (Fe)

Tel. e Fax 0533/381715

CF e P. IVA 01508300389