DATI GENERALI - *PRODUCT DATA*

NOME PRODOTTO - *Product name*	**ACCIUGHE MARINATE** PICKLED ANCHOVIES
DENOMINAZIONE DI VENDITA - *Type of cheese*	Semiconserva a base di pesce fritto / fillets fried fish preserve
BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – *Short description of the product*	Acciughe (*Engrauilis encrasicolus*) pescate nel comprensorio delle Valli di Comacchio; vengono prima lavate, infarinate e poi fritte. In seguito vengono poste in latte in banda stagnata assieme alla concia di marinatura (aceto, acqua, sale, alloro). / Anchovies fished in the Comacchio Valleys area; they are first cleaned, and then floured and fried. They are finally placed in tin cans with marinating tanning (white wine vinegar, water, salt, laurel).
CODICE ARTICOLO FORNITORE - *Supplier Code*	**MAR-ACM530**
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - *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*	Work and Services scs Via Del Pozzo 16 44022, San Giuseppe di Comacchio, Ferrara
RAGIONE SOCIALE, INDIRIZZO E NUMERO DI RICONOSCIMENTO DEL PRODUTTORE - company name, address and approval number of the establishment of producer	Work and Services scs Via Mazzini 200 44022, Comacchio, Ferrara IT 2836 CE
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO *Number of organic certification*	-
METODO DI PRODUZIONE (es. pescato o allevato) - *METHOD OF PRODUCTION (caught at sea or in freshwater or farmed by aquaculture)*	Pescate con lavoriero da pesca (attrezzo FPO) / caught at sea with 'lavoriero' system
ZONA DI CATTURA (FAO)– *Fishing Area*	Comprensorio Valli di Comacchio (Riserva naturale salmastra) / Comacchio Valleys Area (Brackish nature reserve)
PESO (kg) - *Weight(kg)*	Peso netto / net weight: **530 g**; peso sgocciolato / drained weight: **200 g**
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - *Shelf life in original packaging*	6 mesi / months
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO – *Shelf life after opening the package*	14 giorni/ days
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - *Storage conditions*	Conservare a temperatura compresa tra +2 +8 °C Keep at +2 +8 °C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- *INGREDIENTS*

Ingrediente - *Ingredient*	**QUID (Percentuale ingrediente caratterizzante) QUID (*Percentage of characteristic ingredient)***	**Origine geografica - *Country of Origin***
ACCIUGA selvativa (Engraulis encrasicolus) / ANCHOVIES Engraulis encrasicolus)		Valli di Comacchio (Riserva naturale)- *Italia* Comacchio Valleys Area (Nature reserve) - *Italy*
Aceto di VINO bianco / white WINE vinegar		Italia / Italy
Farina di FRUMENTO / wheat FLOUR		Italia / Italy
Olio di semi di girasole / sunflower oil		Italia / Italy
Sale marino integrale di Cervia / Whole sea salt from Cervia		Saline di Cervia (Riserva natural) - *Italia* Cervia's Salt Pan (Nature reserve) - *Italy*
Alloro / laurel		Italia / Italy

*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 - *Allergens present in the finished product as ingredients*		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati /*Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof*	SI/YES
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products thereof*	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products thereof*	SI/YES
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ *Peanuts and products thereof*	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and products thereof*	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / *Milk and products thereof (including lactose)*	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti *Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof*	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products thereof*	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ *Sesame seeds and products thereof*	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 *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*	SI/YES
13	Lupini e prodotti a base di lupini/*Lupin and products thereof*	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi /*Molluscs and products thereof*	NO
Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate *Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination*		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof*	SI/YES
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / *Crustaceans and products thereof*	SI/YES
03	Uova e prodotti a base di uova / *Eggs and products thereof*	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / *Fish and products thereof*	SI/YES
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ *Peanuts and products thereof*	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / *Soybeans and products thereof*	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / *Milk and products thereof (including lactose)*	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti *Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof*	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/*Celery and products thereof*	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ *Sesame seeds and products thereof*	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 *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*	SI/YES
13	Lupini e prodotti a base di lupini/*Lupin and products thereof*	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi /*Molluscs and products thereof*	NO

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

DICHIARAZIONE OGM - *DMO DECLARATION*

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

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

Energia - *Energy:*	720 kJ 172 kcal
Grassi - *Fat* di cui saturi - *of Which Saturated* di cui monoinsaturi - *of Which mono-unsaturates* di cui polinsaturi - *of Which poly- unsaturates*	8.7 g 2 g - g - g
Carboidrati - *Carbohydrate* di cui zuccheri - *of Which Sugars*	0.4 g 0 g
Fibra - *Fibre*	- g
Proteine - *Protein*	23 g
Sale - *Salt*	2.2 g

PUO' ESSERE CONSUMATO DA - *SUITABILITY OF THE PRODUCT**

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

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

Una volta aperto conservare il prodotto coperto dalla concia / once opened keep product covered by the 'concia' (governing 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) - *Activity Water (aw)*	0.967
pH	4.17
Metalli pesanti - *Heavy metals*	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI*- *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Enterobacteriacee (UFC/g) - *Enterobacteriaceae (CFU/g)*	< 10 ufc/g
Staphilococchi coagulasi-positivi (ufc/g) - *(CFU/g)*	< 10 ufc/g
Escherichia Coli (UFC/g)	< 10 ufc/g
Salmonella spp. in 25 g	Assente in 25 g / absence in 25 g
Listeria monocytogenes 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*

- ricevimento materia prima
- pulizia
- lavaggio
- infarinatura
- frittura
- riposo per eliminare olio in eccesso
- riposo in frigorifero per 12 ore
- pesatura
- confezionamento in latta in banda stagnata
- aggiunta concia marinatura
- chiusura delle latte

- inscatolamento
- spedizione

- raw material receipt
- cleaning
- wash
- flouring
- frying
- rest to remove excess oil
- rest in the refrigerator for 12 hours
- weighing
- tinplate tin packaging
- addition of marinating tanning
- cans closing
- canning
- shipment

DETTAGLI LOGISTICI – *LOGISTIC DETAILS*

IMBALLAGGIO PRIMARIO - *Primary packaging*	Latta di banda stagnata / tinplate tin
IMBALLAGGIO SECONDARIO - *Secondary packaging*	Scatoletta di cartone / carboard box
DIMENSIONI PEZZO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - *Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)*	13.5 x 13.5 x 5
DIMENSIONI COLLO (cm) (Larghezza x Profondità x Altezza) - *Case Dimensions (cm) (Breadth x Bottom x Height)*	42.5 x 28 x 13
TARA CARTONE (kg) - tare weight per box (kg)	0.360 kg

PEZZI PER COLLO - *Units per case*	12
COLLI PER STRATO - *Cases per layer*	6
STRATI PER PALLET - *Layers per Pallet*	10

CODICE A BARRE – Bar code	8 032894 140069
EAN 13 PEZZO - *EAN13 Units*	**8032894140069**
EAN 128 - *EAN128 Case*	NA

CODICE DOGANALE (INTRA) - *Intrastat Code*	16042040

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? *Is it possible to deliver the products with multilingual labels?*	NO

ETICHETTA - *LABEL*

Data*(date)*, 08.10.2019

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