

# COLATURA DI ALICI

*Engraulis encrasicolus*

**DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA**  
Colatura di alici

**GENERE E SPECIE**  
Engraulis encrasicolus.

**METODO DI PESCA**  
Pescato.

**CODICE ALPHA-3**  
ANE.

**INGREDIENTI**  
Acciughe, sale.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**  
E.coli < 10 UFC/100 g.  
Salmonella SPP assente in 25 g.  
Listeria monocytogenes assente in 25 g.  
Istamina inferiore a 400 mg/Kg  
Reg. CE 2073/2005, CE 1441/2007.

**ALLERGENI**  
Pesci e prodotti a base di pesci.

**SCADENZA**  
12 mesi dalla data di confezionamento.

**SPEDIZIONE**  
In regime di refrigerazione da 0° C a 2° C.

**IMBALLAGGIO ORIGINE**  
Scatola di cartone contenente 6 confezioni da 100 ml.  
Scatola di cartone contenente 6 confezioni da 250 ml.

**AGGIORNAMENTO**  
REV. n°1 del 15 / 09 / 2024

*“Specialisti del VIVO”*



## SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE 2073/2005, UE 915/2023, CE 1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

[www.specialistidelvivo.com](http://www.specialistidelvivo.com)

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
NON DISPONIBILE	RIDOTTA DISPONIBILITÀ	BUONA DISPONIBILITÀ	OTTIMA DISPONIBILITÀ								