




WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA (Reg. (CEE) 1536 del 1992):</b> <b>FILETTI DI TONNO YELLOWFIN LAVORATI A MANO IN ITALIA, IN</b> <b>CONDIMENTI A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO</b> <b>AROMATIZZATI O AL ROSMARINO, O AL LIMONE, O ALLO ZENZERO</b> <b>"13 LA NET'TUNA"</b> <b>Sale Name:</b> <i>Yellowfin Tuna Fillets Hand-Processed in Italy, in Organic Extra Virgin</i> <i>Olive Oil Condiments with Rosemary, or Lemon, or Ginger</i> <i>"13 La Net'Tuna"</i>		<b>Scheda Tecnica /</b> <b>Technical Sheet:</b> IT EN <b>Data / Dated</b> 18/11/2024		
	E-COM Piece	BOX 8806	rev.	08
	<b>EAN CODE PRODOTTO ITTICO CONSERVATO</b>		<b>Approvato /</b> <i>Approved</i>	18/11/2024
	LIMONE / Lemon	0644380632002		
	ZENZARO / Ginger	0644380631982		
	ROSMARINO / Rosemary	0644380631999		
<b>TARIC</b>	16041431	<b>Pagine / Pages</b>	1/14	
<b>RAGIONE SOCIALE ED INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE</b> <b>ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI</b> <b>CON IL CUI NOME È COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO</b> <i>(Reg. (UE) n. 1169/2011) /</i> <i>Company Name and Address of the Food Business Operator Responsible</i> <i>for the Food Information Under Whose Name the Product is Marketed</i>			<b>Azienda Agricola Stilo Maria</b> <b>Amalia</b> <b>Contrada Chianore, snc</b> <b>88040 Settingiano (CZ)</b> <b>Italia</b> <b>P.IVA: 03581410796</b>	
<b>PESO NETTO NOMINALE DELL' UNITA' DI VENDITA / The net nominal weight for selling</b> <i>Unit (Reg. (UE) n. 1169/2011)</i>			200 gr	
<b>PESO NETTO SGOCCIOLATO DELL' UNITA' DI VENDITA / The drained net nominal weight</b> <i>for selling Unit (Reg. (UE) n. 1169/2011)</i>			140 gr	

<b>TIPOLOGIA PRODOTTO (Reg. (CEE) 1536 del 1992) / Type of product</b>	<b>Prodotto ittico conservato /</b> <i>Preserved Fish Product</i>
--	--

**CATTERISTICHE DI PRODUZIONE / TECHNICAL PRODUCTION DETAILS**

**PRODOTTO ITTICO:**  
**Lavorazione:** Trancio di tonno costituito da un'unica porzione di carne, ottenuta da un taglio trasversale della massa muscolare dei tonnidi indicati dall'art. 6 comma 2° del R.D.L. 07.07.1927, n. 1548, così come modificato dalla L. 24.11.1981, n. 699 (G.U. n. 335, del 05.12.1981): *Thunnus Albacares*.  
**Pezatura:** In pezzi compatti e ben ordinati, proporzionali al peso del vasetto, con esclusione di briciole o piccoli frammenti.  
 Sono anche escluse le parti di scarto dei pesci suddetti, comprendendo tra tali parti anche il tessuto muscolare scuro. Non sono in nessun caso presenti pelli, lische, squame e buzzonaglia e/o altri corpi estranei  
**Conservazione:** Porzionato in tranci e confezionato in comodi vasetti di vetro trasparente, che consentono di apprezzarne visivamente la qualità e la compattezza. Sigillato ermeticamente dopo essere stato colmato con condimento Biologico a base di olio extra vergine di oliva aromatizzati al rosmarino o al limone, o allo zenzero, utilizzato come liquido di governo.  
**Stabilizzazione:** Il prodotto invasettato è sterile e tale condizione è ottenuta mediante trattamento termico di sterilizzazione in autoclave, in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche del tonno.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

L'accertamento della sterilità, e dell'assenza di tossine preformate, è stata effettuata mediante i comuni metodi microbiologici di laboratorio.

**FISH PRODUCT:**

**Processing:** Tuna steak made of a single piece of meat obtained from a transverse cut of the muscle mass of tuna species as indicated by Article 6, Paragraph 2 of the R.D.L. 07.07.1927, No. 1548, as amended by Law 24.11.1981, No. 699 (Official Gazette No. 335, 05.12.1981): *Thunnus Albacares*.

**Piece Size:** Compact, well-arranged pieces proportionate to the weight of the jar, excluding crumbs or small fragments. Waste parts, including dark muscle tissue, are also excluded. No skin, bones, scales, buzzonaglia, or any other foreign substances are present.

**Preservation:** Cut into portions and packed in convenient transparent glass jars, allowing the quality and compactness to be appreciated visually. Hermetically sealed after filling with organic extra virgin olive oil flavored with rosemary, lemon, or ginger, used as the preservation liquid.

**Stabilization:** The jarred product is sterile, a condition achieved through thermal sterilization in an autoclave to preserve the organoleptic qualities of the tuna. Sterility and the absence of preformed toxins have been confirmed using standard microbiological laboratory methods.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:**

<b>Consistenza / Texture</b>	Tranci interi compatti, uniformi e teneri. Il tessuto muscolare è consistente e non stopposo. / <b>Whole, compact, and tender chunks</b> of tuna with a consistent muscular texture, without dryness.
<b>Colore / Color</b>	Il colore del prodotto è uniforme per ogni contenitore ed ha una tonalità tipica della specie a cui appartiene il pesce posto in vasetti di vetro. Il colore vira al rosa tenue, sfumato di toni caldi e si arricchisce delle sfumature dorate conferite dall'olio extra vergine. Non sono presenti, comunque, colorazioni anormali (verdastre, ocra, grigiastre, nere, ecc.). / <i>The color is uniform within each jar, exhibiting the natural hue typical of the Thunnus albacares species. The meat ranges from a delicate, warm-tinted pink—signifying freshness and quality—enhanced by the golden tones of extra virgin olive oil. Abnormal hues (green, ochre, gray, black, etc.) are absent.</i>
<b>Odore / The smell</b>	All'apertura dei contenitori, il pesce ha odore caratteristico e gradevole. Sono assenti odori estranei e sgradevoli (ammoniacali, di solforazione, ecc.) che potrebbero essere dovuti a materia prima di scadente qualità e a difetti di lavorazione. / <b>Upon opening, the aroma is pleasant and characteristic of quality tuna, with no off-odors (such as ammonia or sulfuric hints) that could indicate inferior raw materials or processing issues.</b>
<b>Sapore / The Flavour</b>	Dal sapore caratteristico, gradevole e di giusta salatura; sono assenti sapori anomali. / <b>The flavor is mild, balanced, and lightly salted without anomalous tastes.</b>
<b>Aspetto esterno / Outer Appearance</b>	Bianco e rosato con una buona succosità. La disposizione del prodotto, in vasi di vetro trasparente per permettere di vedere la consistenza e il colore dei filetti, è generalmente ordinata per facilitare sia il prelievo dei pezzi senza che si sfaldino che per evidenziare la loro compattezza e consistenza delicata. / <b>Packaged in clear glass jars, allowing visual inspection of the fillet's consistency and color. The jars are hermetically sealed, enhancing the juiciness and flavor. Fillets are uniform in texture, compact yet tender, allowing easy removal without breaking.</b>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

<b>Aspetto interno / Inner Appearance</b>	I filetti sono omogenei ed uniformi al morso. All'atto dell'apertura dei vasetti il tonno deve risultare totalmente coperto dall'olio; tolto dal vasetto e privato dell'olio, il pesce deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire vitaggi. / Upon opening, <b>the tuna is fully covered in oil</b> ; when removed from the oil, the color remains stable for at least an hour, without discoloration.
---	---

**PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS**

<b>pH</b>	pH	5,8 6,2
<b>NaCl (Sale) / Salt</b>	%	0,7 % e il 2,2%
<b>Histamina* : / Histamine:</b> (Reg. (UE) 2073/2005)	mg/kg	max 100
<b>Mercurio: / Mercury:</b> (Reg. (UE) 1881/2006)	mg/kg	max 1,0
<b>Piombo: / Lead</b> (Reg. (UE) 1881/2006)	mg/kg	max 0,30
<b>Cadmio: / Cadmium:</b> (Reg. (UE) 1881/2006)	mg/kg	max 0,10
<b>Stagno / Tin</b>	mg/kg	max 2,00
<b>Radiattività / Radioactivity</b>	kg	Conforme / Compliant with: REG EURATOM 0052/2016

\* L'istamina è una sostanza che può formarsi in seguito a una cattiva conservazione del pesce e provocare reazioni allergiche. / Histamine is a substance that can form due to poor fish storage and can cause allergic reactions.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD / STANDARD MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (U.M. UFC /G)**

<b>Stabilità Mesofili / Mesophilic Stability</b>	Delta pH < 0.5	- 37°C x 7 giorni	Direttiva CEE 91/493
<b>Stabilità Termofili / Thermophilic Stability</b>	Delta pH < 0.5	- 55°C x 7 giorni	Regolamento (CE) n. 852/2004

**Il prodotto è microbiologicamente stabile e sicuro, privo di crescita microbica o deterioramento sotto condizioni controllate di temperatura, confermando l'assenza di contaminazioni che potrebbero alterare la qualità e la sicurezza del prodotto per il consumo.**

**La menzione dell'Alfa pH < 0,5 suggerisce una bassa variabilità del pH, indicando che il processo di sterilizzazione è stato efficace e che il pH rimane stabile per evitare la proliferazione batterica. / The product is microbiologically stable and safe, free from microbial growth or deterioration under controlled temperature conditions, confirming the absence of contaminants that could alter the quality and safety of the product for consumption. The mention of Alpha pH < 0.5 suggests low variability of pH, indicating that the sterilization process has been effective and that the pH remains stable to prevent bacterial proliferation.**



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI / PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES**



**CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI PRODOTTO (Valori medi) / Dimensionals and quantity determined Characteristics (Average)**



Misure Confezione: / Unit size - Larghezza / Width in mm: 61,50; Diametro / Diameter in mm: 63,8 ø  
Altezza / Height in mm: 85,5

Capacità (ml) / Capacity 212 ml

Peso della singola confezione (vetro + capsula) (g) / Weight of each unit (Jar + Lid) (g) 172 gr

Peso lordo (vasetto + tonno + olio) / Gross weight (jar + tuna + oil): 382 gr

**COMPOSIZIONE (Reg. (CEE) 1536 del 1992) / Contents (Reg. (EEC) 1536 of 1992**

<b>PESCE / FISH</b>	<b>75 % (Peso netto / Net weight)</b>	<b>158 gr</b>
<b>OLIO / OIL</b>	<b>24 % (Peso netto / Net weight)</b>	<b>51 gr</b>
<b>SALE / SALT</b>	<b>1 % (Peso netto / Net weight)</b>	<b>1 gr</b>

**ASPETTI SPECIFICI DEL PROCESSO / SPECIFIC ASPECTS OF THE PROCESS**

Sovrapposizione \* /Overlap ≥ 45%

Compattezza \*\* /Compactness ≥ 75%

\* Questa percentuale fa riferimento alla quantità di sovrapposizione delle fette di tonno all'interno del vasetto. Una sovrapposizione di almeno il 45% indica un confezionamento denso e ordinato, con fette che si sovrappongono in modo da ridurre al minimo gli spazi vuoti, migliorando l'aspetto visivo e la stabilità del prodotto. / This percentage refers to the amount of overlap of the tuna slices inside the jar. An overlap of at least 45% indicates dense and orderly packaging, with slices overlapping in such a way as to minimize empty spaces, improving the visual appearance and stability of the product.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

\*\* Questo valore indica il grado di densità o solidità del tonno confezionato. Con una compattezza del 75% o superiore, i pezzi di tonno risultano ben serrati, riducendo il rischio di frammentazione o spostamento durante il trasporto e migliorando la presentazione del prodotto. / *This value indicates the degree of density or solidity of the packed tuna. With a compactness of 75% or higher, the tuna pieces are tightly packed, reducing the risk of fragmentation or shifting during transport and enhancing the presentation of the product.*

**MATERIE PRIME (ordine decrescente) (Reg. (UE) n. 1169/2011) / INGREDIENTS (DESCENDING ORDER)**

**Tonno a pinne gialle (Thunnus Albacares) \*** - Rinomato per la qualità e il sapore delicato, il tonno viene selezionato e lavorato manualmente per garantire tranci interi e compatti. Proviene da fonti certificate e sostenibili, dove possibile, e rispetta gli standard di freschezza e consistenza richiesti.

**Olio Extra Vergine di Oliva Biologico\*\*** - L'olio utilizzato è di origine biologica, con certificazione, e serve sia come conservante naturale sia per arricchire il gusto del tonno con un aroma fruttato e delicato. Aiuta a mantenere la succosità e la qualità del prodotto nel tempo.

**Sale Alimentare** - Aggiunto in quantità calibrata per garantire una corretta salatura, il sale esalta il sapore naturale del tonno senza alterarne le caratteristiche organolettiche. /

**Yellowfin Tuna (Thunnus Albacares) \*** - *Known for its quality and delicate flavor, this tuna is carefully selected and hand-processed to ensure whole, compact cuts. It is sourced from certified, sustainable sources wherever possible, adhering to standards of freshness and consistency.*

**Organic Extra Virgin Olive Oil \*\*** - *The oil used is certified organic, serving both as a natural preservative and to enhance the tuna's flavor with a light, fruity aroma. It helps retain the product's juiciness and quality over time. (The following table provides production characteristics of the used seasonings and nutritional values.)*

**Edible Salt** - *Added in precise amounts to achieve a balanced salinity, the salt enhances the tuna's natural flavor without altering its organoleptic properties.*

**\* SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEL TONNO (Reg. (CEE) 1536 del 1992) / PRODUCTION**

**PROCESS SCHEME FOR TUNA:**

Scarico pesca, lavaggio (taglio), cottura, pulizia, inscatolamento, aggiunta del liquido di copertura, chiusura, prelavaggio latte, sterilizzazione, lavaggio imballo primario, controllo peso netto, incartonnamento. / *Unloading of the products fished, washing (cutting), cooking, cleaning, packing, addition of preserving liquid, closing, tins pre-washing, sterilization, packaging washing, net weight control, packing in carton.*

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO ITTICO / NUTRITIONAL INFORMATION FOR FISH PRODUCT**

<b>TABELLA NUTRIZIONALE PRODOTTO ITTICO CONFECTIONERY PRODUCT NUTRITIONAL FACTS</b>	<b>PER 100 g</b>	<b>Per 50 g*</b>	<b>RI%**</b>
<b>Valore energetico / Energy</b>	<b>283 kcal - 1174 kj</b>	<b>94 kcal - 390 kj</b>	<b>4,7 %</b>
<b>Grassi totali FAT</b>	<b>23 g</b>	<b>6 g</b>	<b>8,57 %</b>
<b>di cui saturi of which saturates</b>	<b>4,7 g</b>	<b>1,7 g</b>	<b>8,5%</b>
<b>Carboidrati / CARBOHYDRATES</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>0 %</b>
<b>di cui Zuccheri of which sugars</b>	<b>0 g</b>	<b>0 g</b>	<b>0 %</b>
<b>Proteine / Proteins</b>	<b>19 g</b>	<b>12 g</b>	<b>24%</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0,63 g</b>	<b>0,5 g</b>	<b>8,33 %</b>

\* Peso porzione sgocciolata: 50 gr; Numero Porzioni: 3 / *Serving Size Drained weight: 50 g; Servings per product: 3*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

\*\* Frequenza di consumo suggerita per un adulto con assunzione calorica media di 2.000 Kcal: 1 volta a settimana / *Suggested consumption frequency for an adult with an average caloric intake of 2,000 kcal: once a week*

Fonte: le porzioni e le unità di misura di riferimento sono definite nei LARN IV revisione ([http://www.sinu.it/public/20141111\\_LARN\\_Porzioni.pdf](http://www.sinu.it/public/20141111_LARN_Porzioni.pdf))

**\*\* SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI CONDIMENTI AROMATIZZATI AL LIMONE, ZENZERO, ROSMARINO (Reg. (CEE) 1536 del 1992) / PRODUCTION PROCESS SCHEME FOR FLAVORED CONDIMENTS WITH LEMON, GINGER, AND ROSEMARY:**

Olio extra vergine di oliva BIO "82 la Pacchiana", estratto a freddo, mediante procedimenti meccanici. Segue la miscelazione con aromi naturali al 100%. L'infusione viene avviata direttamente in bottiglia per preservare in modo ottimale le caratteristiche sensoriali dell'olio e per ottenere una perfetta aromatizzazione liposolubile. La dose precisa di aroma, viene iniettata nella bottiglia attraverso un serbatoio dedicato, uno per ogni essenza, integrato nella linea della macchina imbottigliatrice per garantire una misurazione stabile ed esatta.

Inoltre, nel rispetto della metodologia HACCP così facendo escludiamo qualsiasi forma di contaminazione da sostanze superflue o indesiderate che potrebbero essere presenti nel frutto o nel tralcio vegetale. / *We use The "82 la Pacchiana". It's an organic extra virgin olive oil, cold extracted using mechanical processes. This is followed by mixing with 100% natural flavours. The infusion is started directly in the bottle to optimally preserve the sensorial characteristics of the oil and to obtain a perfect fat-soluble flavouring. The precise dose of aroma is injected into the bottle through a dedicated tank, one for each essence, integrated into the bottling machine line to guarantee stable and exact measurement. Furthermore, in compliance with the HACCP methodology, by doing so we exclude any form of contamination from superfluous or unwanted substances that could be present in the fruit or plant shoot.*

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI CONDIMENTI AROMATIZZATI BIO / NUTRITIONAL INFORMATION FOR ORGANIC FLAVORED CONDIMENTS**

<b>TABELLA NUTRIZIONALE CONDIMENTI AROMATIZZATI CONFECTIONERY</b> <i>PRODUCT NUTRITIONAL FACTS</i>	<b>PER 100 g</b>	<b>Per 80 g*</b>	<b>RI%**</b>
<b>Valore energetico / Energy</b>	<b>369 kcal - 1564 kj</b>	<b>295 kcal - 1234 kj</b>	<b>15 %</b>
<b>Grassi totali FAT</b>	<b>15 g</b>	<b>12 g</b>	<b>17 %</b>
<b>di cui saturi / of which saturates</b>	<b>8,6 g</b>	<b>6,9 g</b>	<b>34 %</b>
<b>Carboidrati / CARBOHYDRATES</b>	<b>51 g</b>	<b>41 g</b>	<b>16 %</b>
<b>di cui Zuccheri of which sugars</b>	<b>28 g</b>	<b>23 g</b>	<b>25 %</b>
<b>Proteine / Proteins</b>	<b>6,6 g</b>	<b>1,4 g</b>	<b>2,8%</b>
<b>Sale / Salt</b>	<b>0,63 g</b>	<b>5,3 g</b>	<b>11 %</b>
<b>Fibre Alimentari / Fibers</b>	<b>1,7 g</b>	<b>0,5 g</b>	<b>2 %</b>

**INDICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE PRODOTTO ITTICO CONSERVATO/ PRODUCTION BATCH MARK ARTISANAL PRODUCT**

= T.M.C. espresso in GIORNO / MESE / ANNO / "Best before end" (day, month, year).

**SHELF-LIFE (T.M.C.):**

= T.M.C. 20/06/2027, ovvero 5 anni dalla data di produzione se conservato nella confezione originale / *i.e. 3 years from the date of production if stored in the original packaging*

= LOTTO espresso in: mm/gg Laa/n° lotto n° sterilizzazione codice prodotto; es.: 02/01 L71/0123 013 YOOL = prodotto il 01 Feb. 1971 Yellowfin Olio di Oliva Biologico Limone.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**LOTTO DI PRODUZIONE** (Reg. (UE) n. 1169/2011) / *Production Batch*

**11/08L24/0123013Y00L; 11/08L24/0123013Y00Z; 11/08L24/0123013Y00R**

**DURABILITA' DEL PRODOTTO** / *Product Durability*

**5 anni dalla data di produzione** / *5 years from the date of production*

**CONSERVAZIONE / STORAGE**

**Mantenere in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.** /

*Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.*

**Dopo l'apertura consumare il prodotto o conservarlo in frigorifero 2-4°C coperto con olio per massimo 36 ore.** / *After opening, consume the product or store it in the refrigerator at 2-4°C, covered with oil, for up to 36 hours.*

**ALTRE SPECIFICHE / OTHER SPECIFICATION**

**BOLLO CEE Reg. CE 853/2004 / EC Marking**

In conformità con il Regolamento CE 853/2004, tutti i prodotti di origine animale destinati alla commercializzazione (compresi quelli venduti online) devono essere sottoposti a un controllo igienico-sanitario e portare il bollo CE, che certifica che il prodotto è stato elaborato in uno stabilimento autorizzato e conforme agli standard igienico-sanitari dell'Unione Europea. Tuttavia, il bollo CE non è necessario per questo prodotto in quanto non destinato alla vendita commerciale e prodotto in quantità limitate e per uso non commerciale. / *In accordance with Regulation (EC) No. 853/2004, all animal products intended for commercial sale (including those sold online) must undergo a hygienic-sanitary inspection and bear the CE mark, which certifies that the product has been processed in an authorized establishment and meets the hygienic and sanitary standards of the European Union. However, the CE marking is not required for this product as it is not intended for commercial sale and is produced in limited quantities for non-commercial use.*

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL ORIGIN**

**Il fornitore de filetti di Tonno Yellowfin assicura che la materia prima è approvata da Dolphin Safe (salvaguardia dei delfini durante la pesca del tonno) e che sono applicati i requisiti minimi relativamente alla taglia minima del pesce pescato (20kg). La materia prima utilizzata è Friend of the Sea e comprende un insieme di strumenti a tutela della naturale rinnovabilità delle risorse ittiche e dell'ecosistema marino e della gestione sostenibile dell'attività di pesca da parte degli operatori di tutti gli Stati membri dell'Unione Europea.** / *The supplier of Yellowfin tuna fillets ensures that the raw material is approved by Dolphin Safe (which safeguards dolphins during tuna fishing) and that the minimum requirements regarding the size of the caught fish (20kg) are met. The raw material used is Friend of the Sea certified and includes a set of tools to protect the natural renewability of marine resources, the marine ecosystem, and the sustainable management of fishing activities by operators from all European Union member states.*

**VERIFICHE SULLA MATERIA PRIMA / RAW MATERIAL CHECKS**

**La lavorazione di questo prodotto è stata effettuata in Calabria, Italia, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.** / *The processing of this product was carried out in Calabria, Italy, in full compliance with current food safety regulations*



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

**Rispettiamo i più elevati standard di igiene e sicurezza alimentare per garantire la qualità e la sicurezza dei nostri prodotti attraverso: /**

*We adhere to the highest hygiene and food safety standards to ensure the quality and safety of our products through:*

- **Tonno:** ispezione visiva sanitaria e analisi fisico – chimiche / *Tuna: sanitary visual inspection and physico - chemical analysis*
- **Olio:** analisi organolettiche e fisico-chimiche interne / *Oil: internal organoleptic and physico - chemical analysis*
- **Sale:** analisi organolettiche e microbiologiche secondo un piano di analisi interno ed esterno / *Salt: organoleptic and microbiological analysis according to an internal analysis plan*

**PROVENIENZA /** *Origin from the ocean*

**PACIFICO OCCIDENTALE /** *Western Pacific*

**ZONA DI PESCA (FAO)**

**71**

**METODO DI PESCA /** *Fishing method*

**Come metodo di pesca vengono usate esclusivamente reti a circuizione, nonché vengono utilizzati Fad (sistemi di aggregazione del pesce) solo però in assenza di reti impiglianti per evitare le catture accidentali. /** *As a fishing method, only purse seine nets are used, and Fish Aggregating Devices (FADs) are employed only in the absence of entangling nets to prevent accidental captures.*

**DICHIARAZIONE O.G.M. /** *GMO STATEMENT*

Per la realizzazione del prodotto finito **non** sono state impiegate materie prime derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

Dichiariamo pertanto, che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea / *We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.*

**RADIAZIONI IONIZZANTI: /** *The ionising radiation*

Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti. / *The product is not subject in order to look for treatment with ionising radiation.*

**PRESIDI SANITARI: /** *Healthcare*

Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.. / *The product is complies with Regulation (EC) or 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE*

**INFESTANTI E LORO RESIDUI: /** *Infesting*

Assenti / *none*

**CONTAMINANTI CHIMICI: /** *Chemical contaminants*

Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii. *The product is complies with Regulation (EC) 1881/06/CE*

**DESTINAZIONE D'USO: /** *Use categories:*

Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti indicati nella tabella sotto riportata / *The product is intended for all consumers with exclusion of the sensitive populations to the ingredient list on the nutrition label as shown after.*





WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

<b>ALLERGENI / ALLERGENS:</b>  <b>Allegato III bis Dir.2000/13/CE e succ.mod.</b>	<b>PRESENTI NEL PRODOTTO IN OGGETTO / Content in the product</b>	<b>IN USO SULLA STESSA LINEA / Content in the rang</b>	<b>IN USO PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO / Content in the production plant</b>
<b>Arachidi e derivati: / Peanuts and by products:</b> burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ... / <i>peanut butter, peanut meal, peanut protein, hydrolysed proteins of peanut, peanut oil,</i>	NO	NO	NO
<b>Frutta a guscio e derivati: / Nuts and by products:</b> mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pistacchi, noci comuni, olio di noci, .../ <i>almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, Pecans, pistachios, walnuts, walnut oil, ...</i>	NO	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): / Milk and milk - by products (including lactose):</b> burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), .. / <i>butter, all kinds of fresh milk and preserved, all kinds of cheese, casein, lactose, whey, lacto-globulin, sodium caseinate, ingredients milk-based compounds (e.g. chocolate, custards, puddings, etc.), ..</i>	NO	NO	NO
<b>Uova e prodotti a base di uova: / Eggs and egg - by products:</b> meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), .. / <i>meringues, egg pasta, mayonnaise, albumin, lysozyme, lecithins, egg/egg white powder, compound ingredients (e.g. cakes, biscuits, etc.), ..</i>	NO	NO	NO
<b>Pesce e prodotti a base di pesce: / Fish and by products:</b>	SI✓	SI✓	SI✓



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, .. / <i>fish (all species); canned fish, jelly fish, .</i>			
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei: / Shellfish and shellfish products:</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Cereali e derivati: / Cereals and by products:</b> grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, .. / <i>wheat, rye, barley, oats, spelt, products derived from cereals including: fiber, Bran, seeds, Bran, gluten, starch/starch modified, extrusions, wheat germ, ..</i>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Soia e prodotti a base di soia: / Soya and bye products:</b> lecitine, proteine, olio di soia. / <i>protein, lecithin, soybean oil, ..</i>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:/ Sesame seeds and products made of sesame seeds:</b> incluso olio di sesamo / <i>including sesame oil</i>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and by products</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Senape / Mustard</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>SO2:</b> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2. Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228 / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations in excess of 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2. All additives including E220 and E228</i>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupins and Lupin products</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and by products</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>

**CONFEZIONE (UNITA' DI VENDITA) / The package of Unit of sale**

L'imballo primario del prodotto ittico è costituito da: Vasetto per alimenti realizzato in vetro CEE di tipo 'STD' da 212 ml è progettato per garantire la massima qualità e sicurezza nella conservazione dei prodotti alimentari e un'ottima protezione contro agenti esterni.



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

La bocca ampia facilita il riempimento e l'accesso al contenuto.

La sua imboccatura 'twist off' facilita l'apertura e la chiusura, rendendo il servizio più pratico.

Le pareti del barattolo sono spesse e robuste e garantiscono resistenza agli urti e protezione al contenuto.

Il fondo è piatto e stabile.

**L'imballaggio primario** delle bottiglie da assaggio aromatizzate al limone, rosmarino e zenzero è composto da:

- bottiglia in vetro ambrato da 20 ml, con tappo in plastica e salvagocce;
- etichetta in cartone riciclato sagomato. /

***The primary packaging** of the seafood product consists of a 212 ml food-grade glass jar of the "STD" type, designed to ensure the highest quality and safety in preserving food products while providing excellent protection against external agents. The wide mouth facilitates filling and access to the contents. Its "twist-off" mouth makes opening and closing easy, making the product more practical to use. The jar has thick, sturdy walls that provide impact resistance and protect the contents. The flat, stable base offers reliable placement.*

***The packaging for the 20 ml tasting bottles**, flavored with three citrus fruits and ginger, includes: Amber glass bottle with a plastic cap and dropper; Shaped recycled cardboard label.*

**L'imballo secondario** è costituito da: una scatola in cartoncino **mono patinato colore NERO con grafica a colori, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra resistenza, stampabilità e lavorazione.**

Internamente, la scatola, per contenere l'imballo primario, presenta anche tre sostegni in legno sagomato, non rifinito, in multistrato di Betulla grezzo, da coltivazioni rinnovabili, lucidato ad olio. /

***The secondary packaging** consists of a BLACK single-coated cardboard box with color graphics, balancing strength, printability, and finish. Internally, the box, which holds the primary packaging, also includes three shaped wooden supports. These are unfinished, made of raw birch plywood from renewable plantations, and polished with oil.*

**MATERIALI DELLA CONFEZIONE ED ETICHETTA AMBIENTALE: / Packaging materials with environmental label**



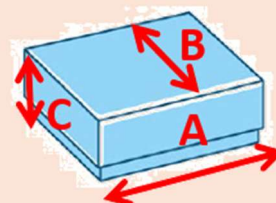
**CARATTERISTICHE DIMENSIONALI E PONDERALI IMBALLO SECONDARIO BOX 3 X VASETTI (Valori medi) / Dimensional and quantity determined Characteristics of Packaging E X JARS (Average)**



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Misure Pezzo / Unit size - Lunghezza (A) / Length in cm: 21,5; Larghezza (B) / Width in cm: 16; Diametro / Diameter in cm: 0; Altezza (C) / Height in cm: 6



**PESO IMBALLAGGIO SECONDARIO BOX 3 X VASETTI (Kg) / SECONDARY PACKAGING WEIGHT 3 X JARS (Kg)**

**PESO NETTO del CARTONE BOX 3 X VASETTI (Kg) / NET WEIGHT of CARTON (Kg)** **0.075**

**PESO LORDO del CARTONE BOX 3 X VASETTI NELLA VERSIONE: "CADEAU CON CERAMICA"** **1.311**  
(cartone (75 GR) + imballo primario (361 GR) + supporti in legno + trucioli (17 GR) + pieghevole (11 GR) + cartoncino (4 GR) + FORCHETTA ASSAGGIO (7 GR) + CERAMICA (110 GR)) (Kg) / **GROSS WEIGHT of the BOX in the "CERAMIC GIFT" version (box + primary packaging + inserts + folding shreds + card + TASTING FORK + CERAMIC) (Kg)**

**PESO LORDO del CARTONE BOX 3 X VASETTI NELLA VERSIONE: "CONDIMENTI AROMATIZZATI 3 X"** **1.369**  
(cartone (75 GR) + imballo primario (361 GR) + supporti in legno + trucioli (17 GR) + pieghevole (11 GR) + cartoncino (4 GR) + FORCHETTA ASSAGGIO (7 GR) + 3 X BOTTIGLIE CONDIMENTI AROMATIZZATI (167 GR)) (Kg) / **GROSS WEIGHT of the BOX in the "3 X FLAVORED CONDIMENTS" version ( box + primary packaging + inserts + folding shreds + card + TASTING FORK + 3 X BOTTLES OF FLAVORED CONDIMENTS) (Kg)**

**NORMATIVE DI RIFERIMENTO / REFERENCE STANDARDS**

<b>IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH:</b>	Riferimenti normative - <b>Legal compliance</b>
<b>Reg CE 852/04</b>	Igiene dei Prodotti Alimentari Impone misure per evitare la contaminazione incrociata con allergeni durante il processo di lavorazione e confezionamento. / <b>Hygiene of Food Products: It requires measures to prevent cross-contamination with allergens during the processing and packaging stages.</b>
<b>Reg CE 853/04</b>	Igiene per alimenti di origine animale: definisce norme specifiche per la produzione e la lavorazione dei prodotti della pesca, incluse le modalità di conservazione e confezionamento. / <b>Hygiene for food of animal origin: establishes specific regulations for the production and processing of fishery products, including methods for preservation and packaging.</b>
<b>Reg CE 2073/2005</b>	Criteri microbiologici: stabilisce i limiti microbiologici per i prodotti della pesca, come l'istamina per i tonni, e impone limiti di sicurezza per assicurare la qualità del prodotto finito. / <b>Microbiological Criteria: sets microbiological limits for fishery products, such as histamine levels in tuna, and imposes safety limits to ensure the quality of the finished product.</b>
<b>Reg CE 1881/2006</b>	Contaminanti negli alimenti: stabilisce i limiti massimi per contaminanti chimici, tra cui mercurio, cadmio e piombo, nei prodotti della pesca. / <b>Contaminants in Food: sets maximum limits for chemical contaminants, including mercury, cadmium, and lead, in fishery products.</b>



WWW.AMALIUOLIVE.COM

NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

Reg UE 1169/2011	Etichettatura e informazioni sugli alimenti: disciplina le indicazioni obbligatorie sull'etichetta, inclusi il peso netto e il peso sgocciolato, la lista degli ingredienti, e altre informazioni per il consumatore. / <b>Food Labelling and Information: governs mandatory labelling requirements, including net weight, drained weight, ingredient lists, and other consumer information.</b>
Reg UE 2018/848	Produzione biologica: specifica le norme per la produzione e certificazione dei prodotti biologici, applicabile all'uso di olio extra vergine di oliva biologico. / <b>Organic Production: specifies regulations for the production and certification of organic products, applicable to the use of organic extra virgin olive oil.</b>
Reg. EURATOM n. 2016/52	Radiazioni ionizzanti negli alimenti: stabilisce limiti per i livelli di radioattività, in particolare per prodotti ittici. / <b>Ionizing Radiation in Food: sets limits on radiation levels, especially for fishery products.</b>
Reg UE 2023/915 (revisione di 1881/2006)	Aggiornamento sui limiti di contaminanti: stabilisce limiti aggiuntivi e aggiornati per vari contaminanti, applicabile anche ai prodotti ittici. / <b>Updates on Contaminant Limits: establishes additional and updated limits for various contaminants, also applicable to fishery products.</b>
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati. Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg. UE n° 1829 / 2003, 1830 / 2003 / <b>The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg. UE 1829 / 2003, 1830 / 2003</b>

#### DICHIARAZIONE DI VERIFICA SUL PRODOTTO FINITO / Tests on the finished product

**AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario quanto alla fase relativa al prodotto finito, ovvero: /**

*"AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA declares that it has implemented a hygiene and sanitary self-control system concerning the finished product phase, specifically:"*

- **Determinazione del peso lordo, peso netto e sgocciolato / Gross weight, net weight and drained weight determination**
- **Analisi organolettica / Organoleptic analysis**
- **Determinazione di parametri chimico fisici secondo domanda / Determination of physico-chemical parameters on request**
- **Determinazione dell'essudato acquoso (liquido separato dal prodotto) / Determination of the aqueous exudate**
- **Determinazione dei cloruri / Determination of chlorides**
- **Preincubazione a 37 (±1) °C per 7 gg./Pre Incubation at 37 (± 1) ° C for 7 days**



WWW.AMALIUOLIVE.COM  
NON E' SOLO UN CONDIMENTO... MA UN ALIMENTO

#### 14. CONTATTI / *The current Contacts*

AZIENDA / <i>Company</i>	AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA
INDIRIZZO / <i>Address</i>	CONTRADA CHIANORE, SNC, 88040 SETTINGIANO (CZ) ITALIA
TELEFONO FISSO / <i>Landline</i>	+39 09611956982
TELEFONO / <i>Mobile phone</i>	+39 3477715533
INDIRIZZO e.mail / <i>E.mail address</i>	shop@amaliuolive.com
WEB / <i>Web site</i>	WWW.AMALIUOLIVE.COM

#### **N.B./ *Explanatory notes:***

Al meglio delle nostre conoscenze, le informazioni qui contenute sono accurate e affidabili a partire dalla data di pubblicazione; tuttavia, l'AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni di cui sopra e le suddette informazioni non possono essere considerate una garanzia.

È responsabilità del cliente verificare il rispetto dei requisiti legali e normativi relativi al prodotto alimentare in base alle informazioni ricevute.

Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti.

*To the best of our knowledge, the information contained herein is accurate and reliable as of the date of publication; however, AZIENDA AGRICOLA STILO MARIA AMALIA does not assume any liability whatsoever for the accuracy and completeness of the above information, that cannot be considered as a guarantee.*

*It is the customers' responsibility to check the respect of legal and normative requirements relating to the product on basis of the information received.*

*The information given on the characteristics and formulation of the product must be considered as indicative and nonbinding.*

#### **RISERVATEZZA E NON DIVULGAZIONE (NDA) / NON-DISCLOSURE AGREEMENT**

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

***The information contained herein have confidential and professional value and can not be divulged or used outside in the use agreement.***