



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FALIGRA002 REV. 0 del 13/11/2018

***Filetti di alici del Mediterraneo
gratinati/Anchovy fillets au gratin***

200 g

Mare Più

Astuccio/Box



1. Definizione commerciale/Commercial definition

Nome Commerciale:

Filetti di alici del Mediterraneo gratinati/Anchovy filets au gratin

Denominazione legale:

Preparato gastronomico pronto a cuocere a base di alici surgelate/Gastronomic prepared based of frozen anchovi

Marchio:

Mare Più

Peso:

200 g

Peso al netto della glassatura

200 g

Confezione:

Astuccio/Box

Nr. Confezioni per unità di vendita:

12

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608000780

Codice EAN 128:

(01)08012608000780(15)XXXX(10)XXXXXX

2.Composizione del prodotto/Product composition

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/g	Tolleranza
Alici /Anchovy	Filetti puliti aperti/cleaned fillet	70,0	140,0	+/- 20 %
Panatura/breading	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale, pastella/type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt, batter	30,0	60,0	+/- 20 %
Olio extravergine d'oliva/extravirgines olive oil				
Olio di semi di girasole /Sunflower seed oil				
Prezzemolo/Parsley				
Sale/salt				
Aromi naturali/natural flavor				
Spezie/spices				
Totale/total		100,0	200,0	

Etichettatura ingredienti /Labeling ingredients

Filetti di **alici** 60% (Engraulis encrasicolus, pescate con reti da circuizione e reti da raccolta, in Mar Mediterraneo (Mar Adriatico) FAO 37,2,1), panatura 40% [pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0" , lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aromi naturati (Contiene MOLLUSCHI , PESCE e CROSTACEI) prezzemolo, spezie e basilico, pastella (farina di **frumento**, amido di **frumento**, uovo in polvere, proteine della **soia**)/ anchovy fillets 60% (Engraulis encrasicolus, fished with encircling nets and collecting nets, in the Mediterranean Sea (Adriatic Sea) FAO 37,2,1), breading 40% [breadcrumbs (type "0" soft wheat flour, yeast of beer, salt), extra virgin olive oil, sunflower seed oil, salt, natural flavors (Contains MOLLUSCS, FISH and CROSTACEI) parsley, spices and basil, batter (wheat flour, wheat starch, powdered egg, protein of soybean)].

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate./Labeling may be subject to variation depending on the type and availability of raw materials used. The alternative raw materials are listed in the following table and in any case always agreed in advance with the customer.**

Istruzioni per l'uso/Instructions for Use:

IN FORNO: porre direttamente il vassoio in forno e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 12 minuti circa./N THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper and bake in a convection oven preheated to 180 ° C for about 12 minutes.

IN FRIGGITRICE: friggere in olio bollente per 3 minuti/IN FRYER: Cook in hot oil for 3 minutes

Descrizione prodotto/Description product

Preparato gastronomico surgelato a base di alici con gratinatura./Frozen food based on anchovy fillets with gratin.

Descrizione controlli/Description controls

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso.

A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici./Check incoming raw materials, check processing steps, thermal monitoring, weight control. On sample finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

Materie prime utilizzate/Raw material used

Denominazione italiana/Italian denomination	Nome scientifico/Scientific name	Metodo di produzione / Area di cattura/Fishing methods / Caught area
Alici / Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescato Mar Mediterraneo FAO 37.3.1 Mar Egeo/Fishing methods / Caught area
Alici / Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescato Mar Nero FAO 37.4.1 Mar di Marmara/Fishing methods / Caught area
Alici / Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescato Mar Mediterraneo FAO 37.2.1 Mar Adriatico/Fishing methods / Caught area

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari

Tipo/type:	Astuccio in cartoncino stampato/ printed cardboard case
Dimensioni/dimension:	190x120x30 mm
Peso/weight:	24 g
Tipo:	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
Dimensioni:	380 mm 200 mm 140 mm

Pallettizzazione

Tipo pallet/Pallet type:	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per unità di vendita/N° of packaging for sales unit	12
N° unità di vendita per strato	12
N° strati per pallet	12
N° unità di vendita per pallet	144
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.830 mm

Schema di codifica/Coding scheme

Lotto

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a//4 alphanumeric digits corresponding to: 1° ultimo numero dell'anno in corso/last number of the current year;

2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno/progressive number of the day of the year ;

Esempio/Example: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019

T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi/ (Minimum storage time) calculated at 18 months:

2 cifre corrispondenti al mese/2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno/4 digits correspondig to the year

Etichettatura imballi /Non-contact secondary packaging labeling

Etichettatura secondo normativa vigente/Labeling according to current legislation

I diversi materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati, assicurano la migliore protezione dell'alimento, prevenendo qualsiasi tipo di contaminazione esterna, senza modificarne in nessun modo le caratteristiche organolettiche e fisiche/The different packaging materials and packaging systems used, ensure the best food protection, preventing any kind of external contamination, without modifying in any way the organoleptic and physical characteristics.

4. Caratteristiche del prodotto**Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics**Parametro/ParameterDefinizione/Definition

Colore (* color:	Alici: colore tipico. Panatura: giallo-arancio/ Anchovy: typical color. Breadding yellow-orang
Odore (**)/ Smell:	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli./Fish typically; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Sapore(**)/flavor:	Tipico dell' alice, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli./Fish typically; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Consistenza (**)/ Texture:	Carne salda e compatta con panatura: croccante./Firm and compact meat with breadding: crunchy.

(*) verificato sul prodotto surgelato.verified on frozen product

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso verified on the product subjected to cooking as per instructions for use

Valori nutrizionali/Nutritional value

Parametro/Parameter	Valori nutrizionali per 100g/Nutritional values for 100g
Valore energetico/ energetic value	260 kcal
	1087 kJ
Grassi/ Fats	14,0 g
	di cui acidi grassi saturi
Carboidrati/Carbohydrates	18,0 g
	di cui zuccheri
Fibra/Fiber	1,5 g
Proteine/ Protein	14,0 g
Sale/salt	1,20 g

Caratteristiche chimiche/Chimical characteristic

Parametro/Parameter	Limite interno-Leggi vigenti/Internal limit -laws in force	Procedura/Procedure
Piombo/Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio/Cadmium		
Mercurio/ Mercury		

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics

Parametri/Parameter	Valore limite/Limit value	Riferimento/Reference	Procedura/Procedure
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno/internal limit	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/internal limit	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/internal limit	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Muffe	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno/internal limit	ISO21527-1:2008+ ISO21527-2:2008
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

Modificazioni genetiche(O.G.M)/ Radiazioni ionizzanti

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Allergeni/Allergens

Prodotti	Presente come ingrediente /Presence as ingredient	Possibili tracce/Possible Traces	Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/Presence of cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products	X		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei/Presence of crustaceans and shellfish product	X		
Presenza di uova e prodotti a base di uova/Presence of eggs and egg-based products	X		
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce/Presence of fish and fish product	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi/Presence of peanuts and peanut-based products			
Presenza di soia e prodotti a base di soia/Presence of soy and soy products	X		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/Presence of milk and milk-based products (including lactose)			
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa)/Presence of nuts, ie almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano/Presence of celery and celery based products			
Presenza di senape e prodotti a base di senape/Presence of mustard and mustard based products			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Presence of sesame and sesame based products			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2/Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2			
Presenza di molluschi/ Molluscs presence	X		
Presenza di lupini/Lupins presence			

Visti Mare Più

Redatta da /Write by

RCQ Milena Napoletani

Verificata da/verified by

RP Paolo Pennesi

Approvata da/approved by

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente