

marepiù

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET
FINISHED PRODUCT**

Cod. FARRSAL002 REV.1 del 03/10/2019

***Arrosticini di salmone gratinati / Salmon
kebabs au gratin
300 g
Mare Più
Astuccio / Case***



Via Arno 7, 63824 Altidona (FM) - Telefono 0734 931254 Fax 0734 935014

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale/ Commerciale Name:	Arrosticini di salmone gratinati / Salmon kebabs au gratin
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparato gastronomico a base di salmone panato congelato / Gastronomic preparation base on frozen salmon au gratin
Marchio / Brand Name:	Mare Più
Peso / Weight:	300 g
Peso netto / Net weight :	300 g
Confezione / Package:	Astuccio / Case
Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of packages for sales unit:	12
T.M.C. / Best before:	18 MESI / MONTHS
Codice EAN / EAN Code:	8012608000179
Codice EAN 128 / EAN 128 Code	(01)08012608000179(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Salmone / Salmon	cubetto / cubes 1 x 1 mm	65,0	195,0	+/- 20 %
Pangrattato / Bread Crumbs Kornflakes Prezzemolo / Parsley Spezie / Spices Pastella / Batter Olio di semi di girasole / Sunflower oil Sale / Salt Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt Liofilizzato / Lyophilized Liofilizzato / Lyophilized	35,0	105,0	+/- 20 %
Totale / Total		100,0	300,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Ingredienti: **SALMONE** 65% (Salmo salar)(Costituito da parti di pesce), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27, sottozona VIa Fondali ad occidente della Scozia, panatura 35% [pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo '0', lievito di birra, sale), cornflakes (mais, zucchero, sale, malto d' orzo liquido, mono e digliceridi degli acidi grassi), olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, olio di semi di girasole, pastella (farina di **frumento**, amido di **frumento**, uovo in polvere, proteine della **SOIA**, spezie]. / 65% **SALMON** (Salmo salar) (Made up of parts of fish), fished with trawls in the North-Esat Atlantic Ocean FAO 27, VIa sub-area Seabed in the west of Scotland, breading 35% [breadcrumbs (soft "0" type **WHEAT**, brewer's yeast, salt), cornflakes (corn, sugar, salt, liquid barley malt, mono and diglycerides of fatty acids), extra virgin olive oil, parsley, salt, sunflower oil, batter (flour of **wheat**, **wheat** starch, powdered egg, **SOY** protein, spices].

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011 / N.B. The allergens are highlighted by a different character as per Reg. CE 1169/2011

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

IN FORNO: disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrosticini a metà cottura. / IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper, add a drizzle of extra virgin olive oil over it and cook in a ventilated oven preheated to 200 °C for about 10 minutes. For a proper crunchiness, turn the skewers halfway through cooking.

IN PADELLA / IN THE PAN : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla padella preriscaldata. Cuocere per 12 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto. / Add a drizzle of extra virgin olive oil and place on the preheat pan. Cook for about 12 minutes turning from time to time the kebab.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 35 gr. / Frozen gastronomic preparation based on squid cubes with gratin, skewered on a skewer weighing about 35 gr.

Descrizione controlli / Description of 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

Materie prime alternative in possibile utilizzo / Alternative raw materials in possible use

Denominazione italiana / Italian denomination	Nome / Name	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Salmone rosa / Pink salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus gorbusha	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71/77/87 / Fished in Pacific Ocean FAO 71/77/87
Salmone Argentato / Silver salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus kisutch	Pescato in Oceano Atlantico FAO 67 / Fished in Atlantic Ocean FAO 67
Salmone Keta / Keta salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus keta	Pescato in Oceano Atlantico FAO 61/67 / Fished in Atlantic Ocean FAO 61/67

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Astuccio idoneo per contatto alimentare / Case suitable for food contact

Dimensioni / Dimensions: 190x120x40 mm

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente. / American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape

Dimensioni / Dimensions: 380 mm 200 mm 170 mm

Pallettizzazione / Palletizing

Tipo pallet / Pallet type E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit 12

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer 12

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 10

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet 120

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL 1.850 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto / Lot

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 on the day of the year;

Esempio/ Example: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019 / correspond to 10 April 2019

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi: / calculated in 18 months:

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

4 cifre corrispondenti all'anno / 4 digits corresponding to the month

Etichettatura imballi secondari / 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 / Product features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*):	colore tipico. / typical color. Panatura / Breading: giallo-arancio. / yello-orange.
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico dei prodotti, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typica of products, lightly spiced breading; absence of strange and /or unpleasant flavors.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta: croccante (dopo cottura) non umida. / Firm and firm pulp: crunchy (after cooking) not moist.

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

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

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutritional value for 100g
Energia /Energy	kJ 961,5 kcal 230
Grassi / Fat	6,3 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids
	0,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	25,7 g
	di cui zuccheri / of which sugars
	4,1 g
Fibra / Fiber	1,1 g
Proteine / Protein	15,7 g
Sale / Salt	0,70 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche / EC Regulation 1881/06 and subsequent amendments	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	Procedura / Procedure
Microorganismi Mesofili Aerobi a 30°C / Mesophilic Aerobic Microorganisms at 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 / Mold	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	O21527-1:2008+ ISO21527-2:2008
Listeria monocytogenes	Assente in / Absent in 25 g	limite interno / Internal limit	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

Modificazioni genetiche (O. G. M.) / Genetic modifications (G. M. O.)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche / The product is free from genetically modified organisms through biotechnological applications.

Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiations

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti / The product and raw materials have not been subjected to ionizing radiations.

Allergeni / Allergens

Prodotti / Products	Presente come ingrediente / Present as an ingredient	Possibili tracce / possible tracks	Note / 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 (wheat, rye, barleys, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains) and derived products	X		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei / Presence of shellfish and shellfish products		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and products made from eggs	X		
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and products made from fish	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and products made from peanuts			
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and products made from soy	X		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and product made from milk (including lactose)			
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>) / Presence of nuts, ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano / Presence of celery and products made from celery			
Presenza di senape e prodotti a base di senape / Presence of mustard and products made from mustard			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of sesame seeds and products made from sesame seeds			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Visto Cliente / Customer approval

Redatta da / Drafted by

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da / Verified by

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da / Approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci