



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

Cod. FARRTOT005 REV 4 del 18/07/2019

***Arrosticini di totano gratinati / Skewers of
squid gratin***

250 g

Mare Più

Astuccio



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 totano gratinati / Skewers of squid gratin

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparato gastronomico a base di totani panati congelati / Gastronomic preparation based on breaded and frozen squids

Marchio / Brand Name:

Mare Più

Peso / Weight:

250 g

Confezione / Package:

Astuccio

Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:

12

T.M.C. / Minimum storage period:

18 MESI / MONTHS

Codice EAN / EAN Code:

8012608000643

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608000643(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Totano gigante del Pacifico / Giant Pacific Squid	cubetti / cubes 12x12 mm	70,0	175,0	+/- 20 %
Pangrattato / Bread Crumbs	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt			
Semilavorato per panatura / Semi-finished for breading	farina di fumento, lievito di birra, sale e spezie / beet flour, brewer's yeast, salt and spices			
Sale / Salt		30,0	75,0	+/- 20 %
Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil				
Olio di semi di girasole / Sunflower oil				
Aromi naturali / Natural flavors				
Sciroppo di zucchero invertito / Invert sugar syrup				
Spezie / Spices				
Totale / Total		100,0	250,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Filetto di **totano** gigante del pacifico 70% (*Dosidicus Gigas*), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, panatura 30% [pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **crostacei, molluschi, pesce**), spezie, sciroppo di zucchero invertito] / 70% Giant Pacific **Squid** Fillet (*Dosidicus Gigas*), fished with hooks and longlines in the South Eastern Pacific Ocean FAO 87, 30% breading [breadcrumbs (type "0" soft **wheat** flour, brewer's yeast, salt), sunflower oil, parsley, salt, natural flavors (contains **shellfish, molluscs, fish**), spices, inverted sugar syrup].

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:

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.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto. / ON THE GRILL: add a drizzle of extra virgin olive oil and arrange on the grill. Cook for about 14 minutes turning the skewers occasionally.

IN FRIGGITRICE : cuocere in olio bollente per 3 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a vostro piacimento. / IN FRYER: cook in hot oil for 3 minutes. When cooked, add salt to your liking.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 32 gr. / Frozen gastronomic preparation based on squid cubes with gratin, skewered on a skewer weighing about 32 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 processing steps, thermal monitoring, weight control. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

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
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO / GIANT PACIFIC SQUID	TOTANO / SQUID	DOSIDICUS GIGAS	PESCATO OCEANO PACIFICO FAO 87 / FISHED PACIFIC OCEAN FAO 87

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Astuccio in cartoncino polietinato stampato

Dimensioni / Dimensions: 190x120x35 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: 375 mm 200 mm 160 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: 1.750 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) (Minimum storage period) 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

Esempio / Example: 10 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019 / correspond to 31 October 2019

Etichettatura imballi secondari / Secondary packaging labeling

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante / The external packaging containing the primary contact packaging shows, in compliance with the laws in force, the following indications as indicated in the layout below:

Riportato con etichetta e-o getto d'inchiostro / Reported with label and-or ink jet:

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato" / name of the product followed by the term "frozen".
- allergeni / allergens
- Data di primo congelamento / First freezing date
- codice EAN 13 / EAN 13 code
- codice ITF14 / ITF14 code
- codice EAN 128 / EAN 128 code
- quantità nominale (peso netto) / nominal quantity (net weight)
- lotto di fabbricazione / manufacturing batch
- da consumarsi preferibilmente entro la fine di (T.M.C.) / best before
- modalità di conservazione / Preservation method
- bollo CE / CE mark

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 / Colour (*):	Totano / Squid: colore bianco tipico / Typical white colour. Panatura / Breeding: giallo-arancio / yellow-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 della totano, panatura leggermente speziata / Typical of the squid, lightly spiced breeding; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant flavor.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida / Firm and compact pulp with breeding 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 / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	172 Kcal
	719 kJ
Grassi / Fat	8 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 1 g
Carboidrati / Carbohydrates	12g
	di cui zuccheri / of which sugars 1 g
Fibra / Fiber	1 g
Proteine / Protein	13 g
Sale / Salt	0,50 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
Microrganismi 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. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Muffe / Mold	≤10 ³ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO21527-1:2008+ 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 (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 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