

## ***SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO***

Cod. FCOZGRA014 REV.2 del 21/09/2018

***Cozze gratinate***

***220 g***

***Astuccio***



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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

**Cozze gratinate**

Marchio:

**Astuccio**

Peso:

**220 gr**

Peso netto :

**220 gr**

Confezione:

**Astuccio**

Nr. Confezioni per unità di vendita:

**12**

T.M.C.:

**18 MESI**

Codice EAN:

**8012608000650**

Codice EAN 128:

**(01)08012608000650(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Cozze	Cozze mezzoguscio	70,0	700,0	+/- 20 %
Pangrattato Olio extravergine d' oliva Olio di semi di girasole Pomodoro ciliegino Prezzemolo Sale Aromi naturali Aglio	Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale	30,0	300,0	+/- 20 %
<b>Totale</b>		100,0	1000,0	

### Etichettatura ingredienti

**Cozze** cilene mezzo guscio (*Mytilus chilensis*, allevato in Cile) 70%, panatura 30% [ pangrattato (farina di **grano** tenero tipo '0', lievito di birra, sale), olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, pomodoro ciliegino, prezzemolo, sale, aromi naturali, aglio].\*

\* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. L' elenco delle possibili alternative si trova nella tabella sottostante.

### Istruzioni per l'uso:

IN FORNO: porre direttamente in forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 14 minuti circa.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di molluschi bivalvi con gratinatura

### Descrizione controlli

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.

### Materie prime utilizzate aggiuntive o alternative

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Cozze	Cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevate in Spagna

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Astuccio stampato in cartoncino polietilato

Dimensioni: 190x120x30 mm

#### Imballi secondari

#### Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente

Dimensioni: 380 mm    200 mm    140 mm

#### Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita 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

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a:

Lotto

1°    ultimo numero dell'anno in corso;

2°/3°/4°    numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 8100 = corrisponde al 10 Aprile 2018

#### T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

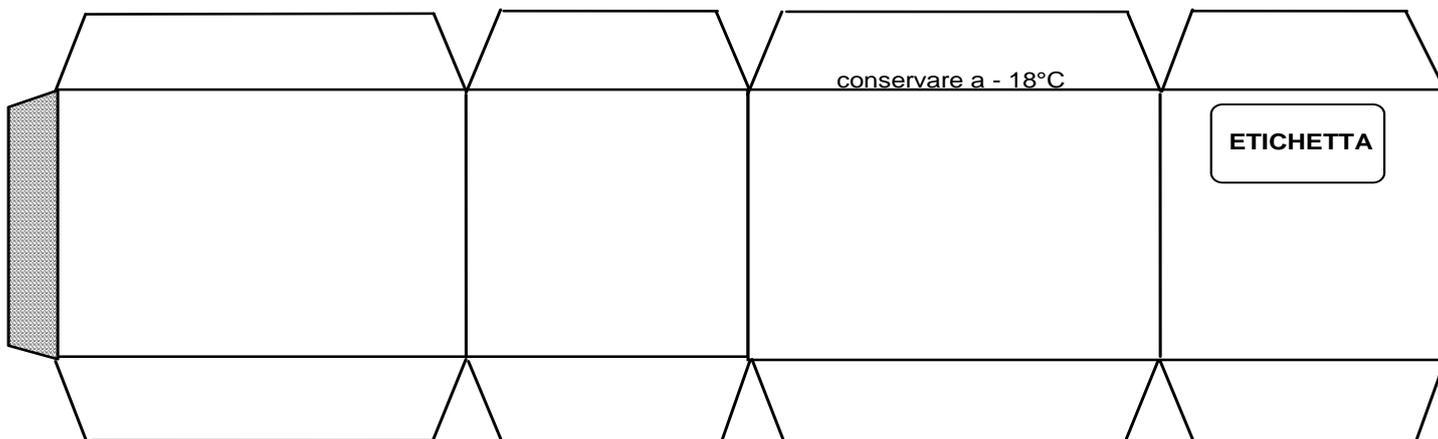
Esempio: 10/ 2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

### **Etichettatura imballi**

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

#### **Riportato con etichetta e/o getto d/inchiostro:**

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- Valori nutrizionali
- Elenco ingredienti con eventuali additivi
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- data di congelazione
- da consumarsi preferibilmente entro fine (T.M.C.);
- modalità di conservazione;
- valori nutrizionali
- bollo CEE.



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.

### **4. Caratteristiche del prodotto**

#### **Caratteristiche organolettiche**

##### Parametro

##### Definizione

Colore (\*):

Cozze: colore variabile dal bianco all'arancio. Panatura: giallo-arancio.

Odore (\*\*):

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(\*\*):

Tipico della cozza, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (\*\*):

Cozza salda e compatta con panatura: croccante.

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

(\*\*) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

### Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Valore energetico	182 kcal
	768 kJ
Grassi	6,0 g
	di cui acidi grassi saturi 1,0 g
Carboidrati	21,0 g
	di cui zuccheri 1,0 g
Fibra	1,0 g
Proteine	12,0 g
Sale	1,50 g

### Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	Procedura
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

### Caratteristiche microbiologiche

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Procedura</b>
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Muffe	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno	ISO 21527-1:2008+ ISO 21527-2:2008
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)

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

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce nel prodotto finito	Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova		X	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	x		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi			
Presenza di soia e prodotti a base di soia			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
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> )			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano			
Presenza di senape e prodotti a base di senape			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x	
Presenza di molluschi	X		
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Visto Cliente

RCQ                     Milena Napoletani                    

RP                                     Paolo Penensi                                    

RAQ                                     Gianluca Andrenacci









