

# **marepiù**

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FFANMAR004 REV.2 del 31/01/2020

**FANTASIA DI MARE CON POLPO PREMIUM  
CONGELATA  
800 g  
Mare Più**



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

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

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

**FANTASIA DI MARE CON POLPO PREMIUM**

Denominazione di vendita :

**Misto per primi piatti a base di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e crostacei**

Marchio:

**Mare Più**

Peso al netto della glassatura

**800 g**

Confezione:

**Busta**

Nr. Confezioni per unità di vendita:

**6**

T.M.C.:

**18 MESI**

Codice EAN:

**8012608000094**

Codice EAN 128:

**(01)08012608000094(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto

<b>Ingredienti</b>	<b>Tipologia</b>
Calamaro	anelli e ciuffi
Cozze cilene	sgusciate precotte
Polpo	cotto tagliato
Gambero rosa/Mazzancolla tropicale	sgusciato
Vongole del Pacifico	sgusciate precotte

### **Etichettatura ingredienti**

**CALAMARO** Indopacifico (Uroteuthis duvauceli, pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 57, antiossidanti E330, E331), **COZZE** cilene (Mytilus chilensis, allevato in Cile FAO 87), **POLPO** Indopacifico cotto tagliato 19% (Octopus cyanea, pescato con reti da Traino in Oceano Pacifico centro Orientale FAO 71), **GAMBERO** rosa (Parapenaeus longirostris), pescato con reti da traino in Mar mediterraneo centrale FAO 37,2,1 (Mar Adriatico) conservante METABISOLFITO di sodio E223, **VONGOLE** del Pacifico sgusciate del Pacifico (Paphia undulata, pescate con draghe in Oceano Pacifico FAO 71).

**\* 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:**

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Bollire in acqua leggermente salata bollente per 7 min circa.

### **Descrizione prodotto**

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei.

### **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 aggiuntive o alternative

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Calamaro del Pacifico	Calamaro	Uroteuthis chinensis	Pescato in Oc. Pacifico FAO 71
Calamaro Indopacifico	Calamaro	Uroteuthis duvauceli	Pescato in Oceano Indiano Occidentale Zona FAO 51
Cozze	Cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevata in Spagna
Mazzancolle tropicali	Gambero	Panaeus Vannamei	Allevata in Thailandia, Ecuador, Vietnam, Venezuela
Mazzancolle del pacifico	Gambero	Farfantepenaeus californiensis	Pescate in Oceano Pacifico FAO 87
calamaro Indopacifico	calamaro	Uroteuthis edulis	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71
Gamberi indopacifico	Gambero	Parapenaeopsis stylifera	Pescata in Oc. Indiano FAO 51
Gamberi indopacifico	Gambero	Metapenaeus monoceros	Pescato in Oceano Indiano Zona FAO 51
Polpo	polpo	Octopus Vulgaris	Pescato In Oc. Pacifico FAO 71 o Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 34
Polpo Indopacifico	polpo	Octopus membranaceus	Pescato in Oc. Indiano FAO 51

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Busta in Film accoppiato OPP20/PE 60 per confezionamento

Dimensioni: 300x220 mm

#### Imballi secondari

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

Dimensioni: 330 mm    260 mm    145 mm

#### Imballi esterni

#### Pallettizzazione

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

N° confezioni per unità di vendita 6

N° unità di vendita per strato 9

N° strati per pallet 12

N° unità di vendita per pallet 108

Altezza pallet compreso N°1 EUR EPAL 1.890 mm

#### Schema di codifica

#### Lotto

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: 1° ultimo numero dell'anno in corso;

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

Esempio: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020

## 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/ 2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020

## **Etichettatura imballi**

Gli imballi riportano tutte le indicazioni, in ottemperanza alle leggi vigenti

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 (\*):

Tipico dei prodotti componenti

Odore (\*\*):

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

Sapore(\*\*):

Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (\*\*):

Carne salda e compatta tipica delle speci.

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

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

#### **Valori nutrizionali / Nutritional values**

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	kJ 362 kcal 87
Grassi / Fat	1,4 g
	di cui acidi grassi saturi /
Carboidrati / Carbohydrates	3,1 g
	di cui zuccheri / of which
Fibra / Fiber	0,0 g
Proteine / Protein	14,3 g
Sale / Salt	0,70 g

#### **Caratteristiche chimiche**

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

#### **Caratteristiche microbiologiche**

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007

**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**

Prodotti	Presente come	Presenza di possibili	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 L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ), 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 SO2		X	
Presenza di molluschi	X		
Presenza di lupini			

**Visti Mare Più**

Redatta da RCQ	Milena Napoletani	
Verificata da RP	Paolo Pennesi	
Approvata da RAQ	Gianluca Andrenacci	

**Visto Cliente**