



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPOLRIC001 REV.0 del 05/03/2019

Polpa di riccio congelata

150g

Mediterraneo

catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Polpa di riccio congelata

Marchio:

Mediterraneo

Peso:

150g

Confezione:

catering

Nr. Confezioni per unità di vendita:

12

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608000308

Codice EAN 128:

(01)08012608000308(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia			
Riccio	Polpa			
Totale				
<small>* Le percentuali del mix possono variare in funzione della disponibilità della pesca. **Il peso al netto della glassatura dichiarato del prodotto finito è garantito ed è da determinarsi con il metodo ufficiale.</small>				

Etichettatura ingredienti

RICCIO (Paracentrotus lividus) pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 (Mar Adriatico).

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia e provenienza delle materie prime utilizzate.**

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco o usare direttamente da congelato in padella.

Descrizione prodotto

Barattolino con polpa di riccio 100%

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.

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Barattolino in plastica trasparente chiuso

Schema di codifica

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore.

Oppure Lotto interno

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: 1° ultimo numero dell'anno in corso;
2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019

T.M.C.

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

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

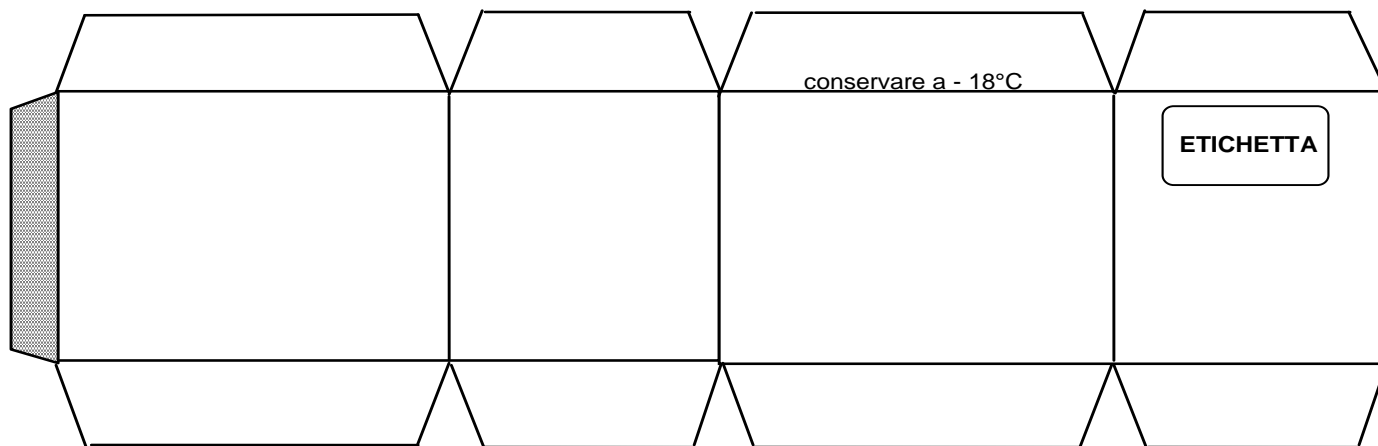
Esempio: 10/ 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019

Etichettatura imballi secondari non a contatto

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"
- Ingredienti ed eventuali additivi
- Allergeni in evidenza
- Metodo di pesca e zona FAO di provenienza
- Data di primo congelamento
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro fine (T.M.C.);
- modalità di conservazione;
- bollo CE.



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

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
Colore (*):	Colori rosso tipico dell' interno del riccio
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico della materia prima componente, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Polpa densa .

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Energia	kJ 431 kcal 104
Grassi	4,3 g
	di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati	2,5 g
	di cui zuccheri 0,1
Fibra	1,1 g
Proteine	12 g
Sale	0,70 g

Analisi chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	Procedura
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

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

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	*	*	
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	*	*	
Presenza di uova e prodotti a base di uova	*	*	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	*	*	
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 SO2	*	*	
Presenza di molluschi	*	*	
Presenza di lupini	*	*	

Visti Mare Più

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente