

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPRERIS002 REV.4 del 31/01/2020

Preparato per risotto Premium congelato **800 g** **Mare Più**



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Preparato per risotto Premium congelato

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:

8012608000315

Codice EAN 128:

(01)08012608000315(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia
Calamaro del Pacifico	Anelli e ciuffi
Cozze cilene	sgusciate precotte
Seppia Indopacifica	Fettuccine
Gamberi	sgusciati
Vongole del Pacifico	sgusciate precotte

Etichettatura ingredienti

CALAMARO Indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, reg. di acidità E330, E331, **COZZE** cilene sgusciate (*Mytilus chilensis*), allevate in Cile, **SEPIE** Indopacifiche (*Sepia aculeata*), pescate con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, reg. di acidità E330, E331, **GAMBERO** Indopacifico (*Parapenaeopsis stylifera*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, conservanti METABISOLFITO di sodio, reg. di acidità E330, **VONGOLE** del Pacifico (*Paphia undulata*), pescate con draghe in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, sale, acqua.

*** 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:

Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco.

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 patagonico	Calamaro Oceanico	Doryteuthis gahi	Oc. Atlantico FAO 41
Calamaro del Pacifico	Calamaro del Pacifico	Uroteuthis chinensis	Oc. Pacifico FAO 71-77
Calamaro indopacifico	Calamaro indopacifico	Uroteuthis duvauceli	Oc. Indiano FAO 51-57

Mazzancola del Pacifico	Mazzancolla del Pacifico	Farfantepenaeus californiensis	Pescato in Oceano Pacifico Sud Orientale Zona FAO 87
Gambero rosa	Gambero	Parapenaeus longirostris	Pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 e FAO 37,3,1
Seppia Indopacifica	Seppia	Sepia pharaonis	Oc. Indiano FAO 51
Seppia del Pacifico	Seppia del Pacifico	Sepiella japonica	Oc. Pacifico FAO 71-77

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: 375 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 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

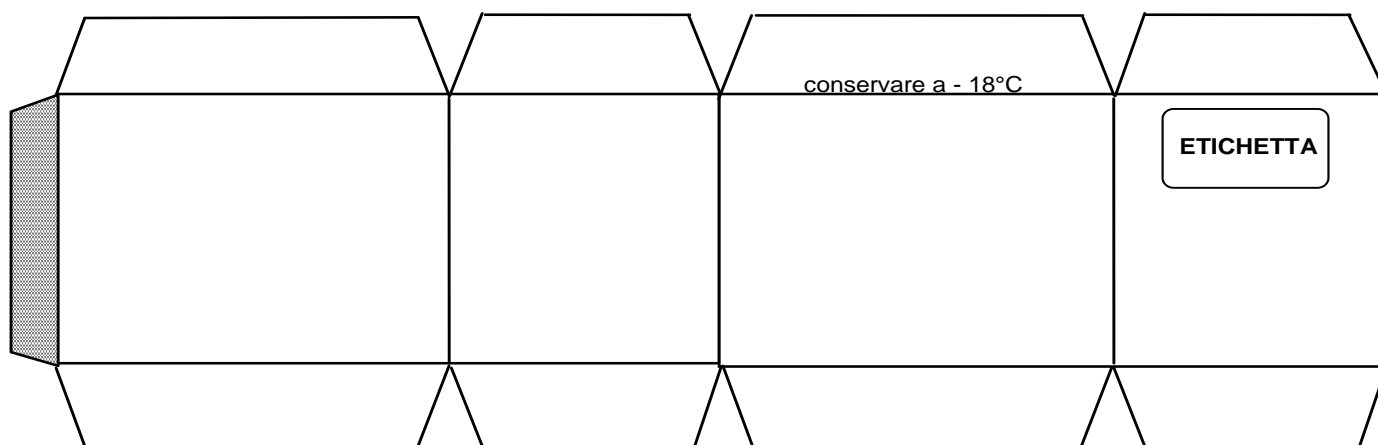
Esempio: 10/ 2021 corrisponde al 31 Ottobre 2021

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

- Ingredienti ed eventuali additivi
- Data di primo congelamento
- Valori nutrizionali (ove previsto)
- Zona FAO di provenienza e metodo di pesca
- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro la fine di (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 (*):	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

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	Procedura
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	Procedura
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	≤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	Presenza di possibili tracce nel prodotto	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 ₂		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