

mare più

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FFRIMIS001 REV.3 del 10/03/2020

Frittura mista

1000 g

Mare Più

Busta



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Frittura mista

Denominazione di vendita :

Preparato per fritto misto congelato

Marchio:

Mare Più

Peso al netto della glassatura

800 g

Confezione:

cartone

Nr. Confezioni per unità di vendita:

6

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608800847

Codice EAN 128:

(01)08012608800847(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia			
Totano	anelli			
Gamberi rosa	Interi			
Seppie Indopacifiche	Intere			
Calamaro	Ciuffi			

Gli ingredienti sono in proporzioni variabili soggetti alla disponibilità della pesca.

(**): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale.

Etichettatura ingredienti

CALAMARO Indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, reg. di acidità E330, E331, TOTANO Atlantico (*Illex argentinus*), pescato con ami e palangari in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, reg. di acidità E330, E331, GAMBERO ROSA (*Parapenaeus longirostris*) pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adiratico, SEPIE Indopacifiche pulite (*Sepia aculeata*), pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, correttori di acidità E330, E331.

*** 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.

Descrizione prodotto

Mix di molluschi cefalopodi e 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
Totano Australe	Totano	Nototodarus sloanii	Pescato in Oceano Pacifico Sud Occidentale FAO 41
Gamberetto boreale	Gambero	Pandalus borealis	Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo:

Busta stampata

Dimensioni:

300 x 220

Imballi secondari

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

Dimensioni: 333 mm 268 mm 145 mm

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: 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

Esempio: 10/ 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
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)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

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 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