

marepiù

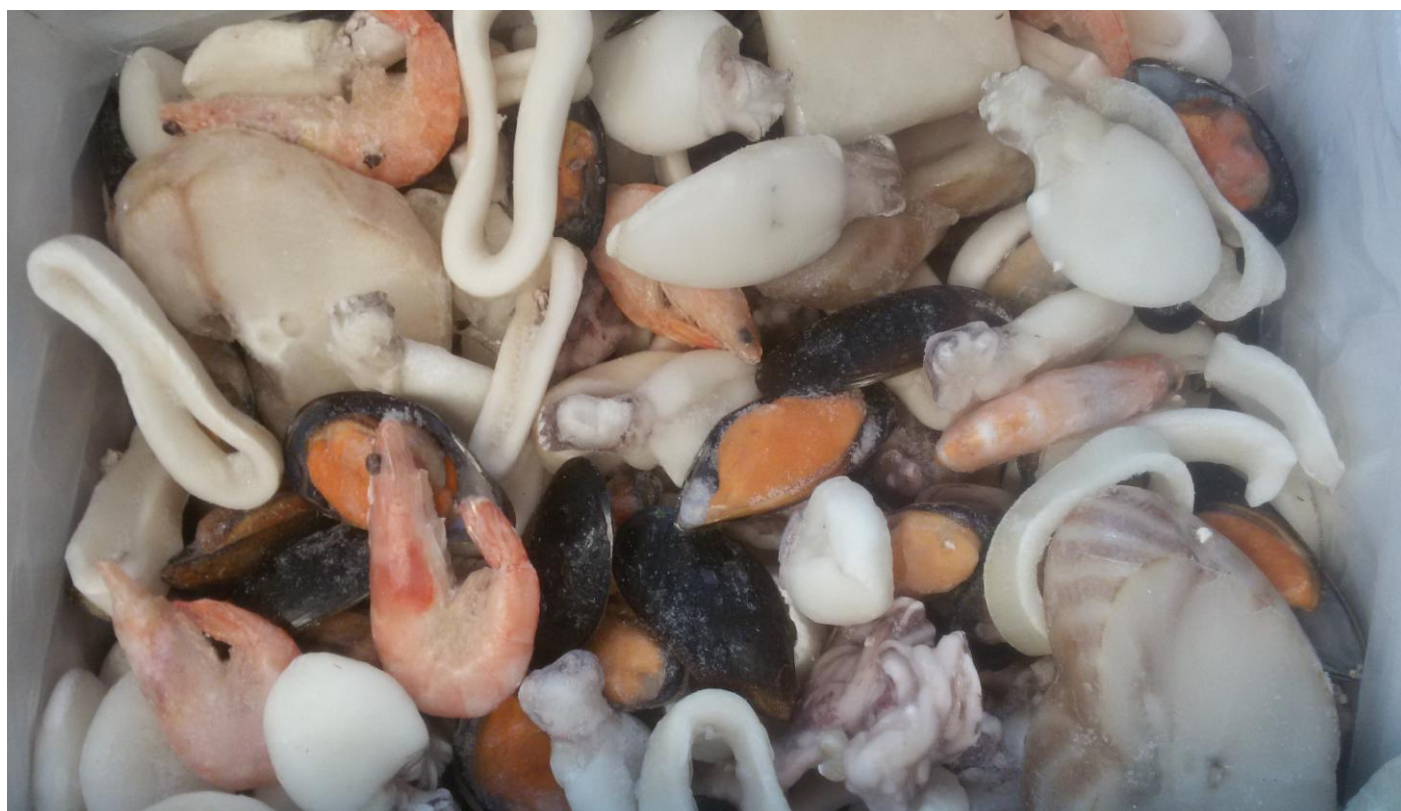
SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FZUPPES006 REV.0 del 04/05/2020

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE

800 g

Mare Più



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE CONGELATA

Denominazione di vendita :

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:

8012608001015

Codice EAN 128:

(01)08012608001015(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia			
Totano	anelli e ciuffi			
Cozze	mezzo guscio e sgusciate			
Merluzzo	filetto tagliato a striscie			
Palombo	trancine			
Gamberi rosa	intere cotte			
Seppioline	pulite			

Etichettatura ingredienti

COZZE cilene sgusciate e mezzo guscio (*Mytilus chilensis*) allevate in Cile, **TOTANO** atlantico (*Illex argentinus*), pescato con ami e palangari in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, stabilizzanti acido citrico, citrato di sodio, **TOTANO** australe (*Nototodarus sloanii*), pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Sud Occidentale FAO 81, filetto di **MERLUZZO** del Pacifico (*Merluccius gayi*) pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, **PALOMBO** (*Mustelus mustelus*), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Centro Orientale fao 34, **Gamberi** (*Parapenaeus longirostris*), , conservante METABISOLFITO di potassio E224, reg. di acidità E330, antiagglomerante E 504i, **SEPIE** Indopacifiche (*Sepia aculeata*), pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, reg. di acidità E331, E330.

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

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero o usare congelato, ed utilizzare come un prodotto fresco. Da Congelato, cuocere in padella per 15 min circa.

Descrizione prodotto

Mix di crostacei e molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e pesce.

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 sostitutive

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Seppia Indopacifica	seppia	Sepia pharaonis	Pescato FAO 71
Palombo Atlantico	palombo	Mustelus schmitti	Pescato FAO 41
Palombo	palombo	Mustelus punctulatus	Pescato FAO 34
Calamaro Indopacifico	calamaro	Uroteuthis edulis	Pescato FAO 71
Totano del Pacifico	totano	Todarodes pacificus	Pescato FAO 61
Totano del Pacifico	totano	Totadores pacificus	Pescato FAO 71
Merluzzo Atlantico	merluzzo	Merluccius hubbsi	Pescato FAO 41

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 / Secondary packaging labeling

Etichettatura secondo normativa vigente / Labeling according to current legislation

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

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	kJ 341 kcal 81,5
Grassi / Fat	1,1 g
	di cui acidi grassi saturi /
Carboidrati / Carbohydrates	1,9 g
	di cui zuccheri / of which
Fibra / Fiber	0,0 g
Proteine / Protein	14,9 g
Sale / Salt	0,66 g

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti
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.) / 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 ingrediente	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 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