

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPRERIS002 REV.2 del 29/11/2017

Preparato per risotto Premium congelato **1000 gr** **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:

1000 gr

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	%	g	Tolleranza
Calamaro del Pacifico	Anelli e ciuffi	40,0	320,0	+/- 20%
Cozze cilene	sgusciate	30,0	240,0	+/- 20%
Seppia Indopacifica	Fettuccine	10,0	80,0	+/- 20%
Gamberi	sgusciati	10,0	80,0	+/- 20%
Vongole del Pacifico	sgusciate precotte	10,0	80,0	+/- 20%
		100,0	800,0	
GLASSATURA (**): Max 20%				
(**): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale				

Etichettatura ingredienti

COZZE cilene sgusciate precotte (Mytilus chilensis), allevate in Cile, **CALAMARO** del Pacifico (Loligo chinensis), pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, **CALAMARO** Indiano (Loligo duvauceli), pescato in Oceano Indiano Orientale FAO 57, **SEPIE** Indopacifiche (Sepia pharaonis), pescata con reti da traino e nasse, in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, **GAMBERO** Indiano sgusciato (Parapenaeos stylifera), pescate con reti da traino in Oceano Indiano Orientale ed Occidentale FAO 51 e 57, conservate METABISOLFITO di sodio E223, **VONGOLE** sgusciate del Pacifico precotte (Paphia undulata), pescate con draghe in Oceano Pacifico Centro Occidentale 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.

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
Vongole del Pacifico	Vongole	Paphia undulata	Oc. Pacifico FAO 71
Cozze	Cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevata in Spagna
Calamaro Indiano	Calamaro	Loligo duvauceli	Oc. Indiano FAO 57
Calamaro Indopacifico	Calamaro	Loligo edulis	Oc. Indiano FAO 51
Mazzancola del Pacifico	Gambero	Farfantepenaeus californiensis	Pescato in Oceano Pacifico Sud Orientale Zona FAO 87
Gambero Indiano	Gambero	Solenocera crassicornis	Oc: Indiano FAO 51
Seppia Indopacifica	Seppia	Sepia pharaonis	Oc: Indiano FAO 51
Polpo Indopacifico	polpo	Octopus membranaceus	Pescato in Oc. Indiano FAO 51
Seppia Indopacifica	seppia	Sepia aculeata	pescata in Oceano Indiano FAO 57
Gamberi indopacifico	Gambero	Metapenaeus affinis	Pescato in Oceano Indiano Zona FAO 51
Gamberi indopacifico	Gambero	Solenocera crassicornis	Pescata in Oc. Indiano FAO 51

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Busta in polietilene

Dimensioni: 300x220 mm

Imballi secondari

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

Dimensioni: 330 mm 260 mm 165 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	10
N° strati per pallet	10
N° unità di vendita per pallet	100
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.800 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: 8100 = corrisponde al 10 Aprile 2018

T.M.C.

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

- 2 cifre corrispondenti al mese
- 4 cifre corrispondenti all'anno

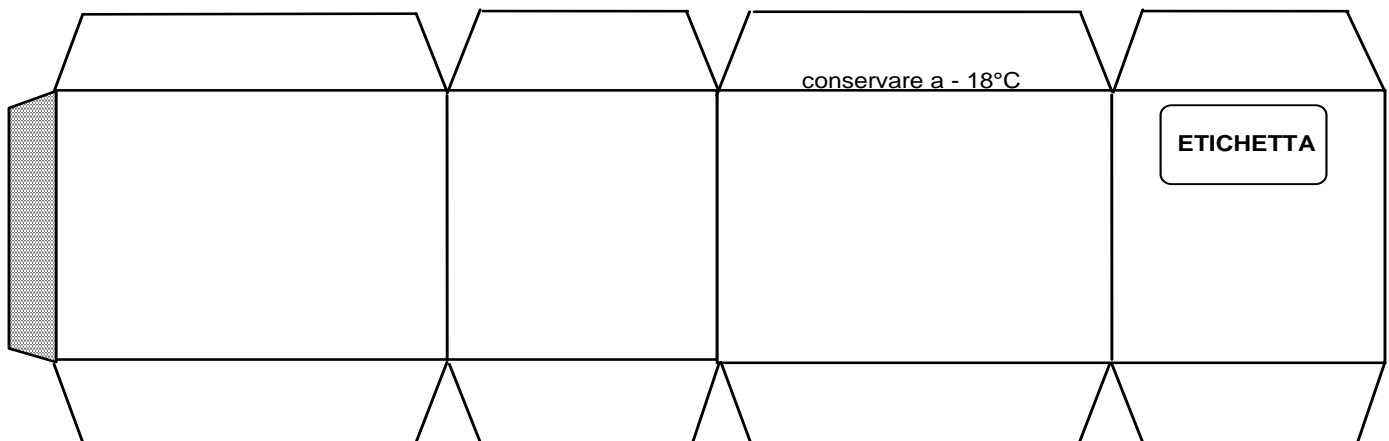
Esempio: 10/ 2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

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	$\leq 10^6$ 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	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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa)			
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		

Visti Mare Più

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente