



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET
FINISHED PRODUCT**

Cod. FHAMTON003 REV.1 del 26/04/2021

Burger di tonno / Tuna burger
3 Astucci / Case x 8 pz
Gourmet



marepiù

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale / Commercial name:	Burger di tonno / Tuna burger
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparazione gastronomica pronta da cuocere a base di tonno congelato / Ready to cook gastronomic preparation containing frozen tuna
Marchio / Brand Name:	Gourmet
Peso / Weight:	120 g
Peso netto / Net weight :	960 g
Confezione / Package:	Astuccio / Case
Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:	3
T.M.C. / Best before:	18 MESI / MONTHS
Codice EAN / EAN Code:	8012608001619
Codice EAN 128 / EAN 128 Code	(01)08012608001619(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Composizione del prodotto				
Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Tonno / Tuna	Cubetti / Cubes	90,0	864,0	+/- 20 %
Pangrattato / Breadcrumb	farina di grano tenero di tipo "0",lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt	10,0	96,0	+/- 20 %
Olio extravergine di oliva/Extravirgines olive oil				
Acqua Water				
Olio di semi di girasole/ Sunflower seed oil				
Sale/ Salt				
Ascorbato di sodio/ Sodium ascorbate				
Bicarbonato di sodio/sodium				
Antiossidanti Acido ascorbico/Ascorbic acid				
Totale / Total		100,0	960,0	
Il prodotto è tagliato a lama. Nonostante la cura adottata non siamo in grado di escludere totalmente la possibile presenza di lisce. / The product is blade cut and regardless of the care employed in the cutting, bones may still be found.				

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

INGREDIENTI: A***TONNO** a pinne gialle 90%(Thunnus albacares), pescato in Oceano Indiano FAO 51*, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, acqua, olio di semi di girasole, sale, antiossidante: acido ascorbico e ascorbato di sodio, correttore di acidità: Bicarbonato di sodio. / INGREDIENTS: **TUNA** with yellow fin 90% (Thunnus albacares), fished in Indian Ocean FAO 51*, breadcrumbs (type "0" **WHEAT** flour, brewer's yeast, salt), extravirgin olive oil, water, sunflower oil, salt, antioxidants and acidity regulators: ascorbic acid, sodium ascorbate, acidity regulators (sodium bicarbonate).

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. L' elenco delle materie prime alternative si trova nella tabella sottostante. / The label may be subject to change depending on the type of the raw materials used. The list of alternative raw materials is situated in the table below.**

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco o cuocere direttamente da congelato. / Defrost the product in the fridge and use as a fresh product or cook directly frozen.

Descrizione prodotto / Product Description

Hamburger di tonno composto da piccoli cubetti. / Tuna hamburger composed by little cubes.

Descrizione controlli / Controls Description

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso.

A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici. / Check incoming raw materials, check processing steps, thermal monitoring, weight control. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

Materie prime alternative in possibile utilizzo / Alternative raw materials in possible use

Nome / Name	Denominazione italiana / Italian denomination	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Tonno / Tuna	Tonno / Tuna	Thunnus albacares	Oc Atlantico FAO 47 / Atlantic Ocean FAO 47
Tonno / Tuna	Tonno / Tuna	Thunnus albacares	Oc Pacifico Centro Occidentale FAO 71 / Western center Pacific Ocean FAO 71
Tonno / Tuna	Tonno / Tuna	Thunnus obesus	Oc. Pacifico FAO 71 / Pacific Ocean FAO 71
Tonno / Tuna	Tonno / Tuna	Thunnus albacares	Oc Pacifico Indiano FAO 57 / Indian Pacific Ocean FAO 57

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Astuccio in cartoncino stampato / Printed carton bag

Dimensioni / Dimensions: 220mm 120mm 85mm

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente / American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape

Dimensioni / Dimensions: 375 mm 260 mm 110 mm

Pallettizzazione / Palletizing

Tipo pallet / Pallet type: E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit: 3

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer: 9

N° strati per pallet / No. of layers per pallet: 17

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet: 153

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL: 2.020 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto / Lot

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a /

4 alphanumeric digits corresponding to : 1° ultimo numero dell'anno in corso / last number of the current year;

2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno / progressive number on the day of the year;

Esempio/ Example: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019 / correspond to 10 April 2019

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi: / calculated in 18 months:

2 cifre corrispondenti al mese / 2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno / 4 digits corresponding to the month

Esempio / Example: 10 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019 / correspond to 31 October 2019

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. / The different packaging materials and packaging systems used, ensure the best food protection, preventing any kind of external contamination, without modifying in any way the organoleptic and physical characteristics.

4. Caratteristiche del prodotto / Product features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*): Rosso tipico del tonno / Typical red of tuna

Odore / Smell (**): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli tipo ammoniacali / Typical of fish; absence of extraneous and / or unpleasant ammoniacal type odors

Sapore / Flavor(**): Gradevole tipico della materia prima componente. / Pleasant typical of the fish component.

Consistenza / Consistency (**): Carne salda e compatta / Firm and compact fish

(*) verificato sul prodotto surgelato / verified on the frozen product.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso / verified on the fired product as per instructions for use.

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali medi per / Medium Nutritional value for 100g
Energia /Energy	KJ 780 kcal 186,3
Grassi / Fat	11,0 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 0,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,9 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,2 g
Fibra / Fiber	0,1 g
Proteine / Protein	20,2 g
Sale / Salt	1,28 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche / EC Regulation 1881/06 and subsequent amendments	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	Procedura / Procedure
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C / Mesophilic Aerobic Microorganisms at 30 ° C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Listeria monocytogenes	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

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 / Allergens

Prodotti / Products	Presente come ingrediente / Present as an ingredient	Possibili tracce / possible tracks	Note / Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Presence of cereals containing gluten (wheat, rye, barleys, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains) and derived products	X		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei / Presence of shellfish and shellfish products		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and products made from eggs		X	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and products made from fish	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and products made from peanuts			
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and products made from soy		X	
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and product made from milk (including lactose)			
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) / Presence of nuts, ie almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano / Presence of celery and products made from celery			
Presenza di senape e prodotti a base di senape / Presence of mustard and products made from mustard			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of sesame seeds and products made from sesame seeds			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più**Visto Cliente / Customer approval**

Redatta da / Drafted by

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da / Verified by

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da / Approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci