



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / FINISHED PRODUCT  
TECHNICAL SHEET**

Cod. FFRIINF005 REV.3 del 05/07/2023

***Frittura infarinata di calamaro e mazzancolla  
prefritta congelata/ Pre-fried Frozen Floured  
fry-up of squid and shrimp  
3 kg  
Aperifish***



**marepiù**

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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

**1. Definizione commerciale / Commercial definition:**

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

**Frittura infarinata di calamaro e mazzancolla  
prefritta congelata/ Pre-fried Frozen Floured**

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparazione alimentare pronta da riattivare a base di calamaro  
congelato / Gastronomic preparation based on frozen squid

Marchio / Brand Name:

**Aperifish**

Peso / Weight:

**3000 g**Nr. Confezioni per cartone/ Number of package for  
carton:**1**

T.M.C. / Best before:

**24 MESI /24 MONTHS**

Codice EAN / EAN Code:

**8012608001343**

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

**(01)08012608001343(15)XXXX(10)XXXXXX**

Codice Taric/ Taric code:

**16055400****2. Composizione del prodotto / Product composition**

| Ingredienti / Ingredients               | Tipologia / Typology                                               | %            | Peso/g -<br>Weight/g | Tolleranza<br>sul peso<br>/weight<br>Tolerance |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------|------------------------------------------------|
| Calamaro / squid                        | anelli e ciuffi / rings and tufts                                  | 50,0         | 1500,00              | +/- 5 %                                        |
| Infarinatura / Flouring                 | Farina di grano tenero tipo "00". / "00" type soft<br>wheat flour. | 20,0         | 600,00               | +/- 5 %                                        |
| Mazzancola Tropicale/Tropical<br>shrimp | sgusciata                                                          | 30,0         | 900,00               | +/- 5 %                                        |
| <b>Totale</b>                           |                                                                    | <b>100,0</b> | <b>3000,00</b>       |                                                |

**Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:**

Ingredienti: **CALAMARO** 50%, **infarinatura** 20% (farina di **GRANO** tenero tipo "0" ) , **MAZZANCOLLA** tropicale 30% (acqua, conservante metabisolfito di sodio E223, Stabilizzanti: E450 difosfati, E451 Trifosfati, E452 polifosfati). /  
Ingredients: Indopacific **SQUID** 50%, floured 20% (type "0" soft WHEAT flour), tropical **PRAWN** 30% (water, preservative Sodium Metabisulphite E223, Stabilizers: E450 diphosphates, E451 triphosphates, E452 polyphosphates.

**\* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. /  
The label may be subject to char depending on the type of the raw materials used.**

**Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:**

In friggitrice:Cuocere in olio bollente(180°C) per 1 minuti. Il tempo di cottura può variare a seconda del grado di doratura desiderato. Consumare previa cottura./ Cook in hot oil(180°C) for 1 minutes. The time of cook may vary depending on the degree of browning.Consume after cooking.

In friggitrice ad aria preriscaldata per 6 min circa a 200°C./In a preheated air fryer for about 6 min at 200 ° C.

In forno preriscaldato ventilato a 200 °c per 4/5min Il tempo di cottura può variare a seconda del grado di doratura desiderato. /In a preheated ventilated oven at 200 ° C for 4 / 5min. The time of cook may vary depending on the degree of browning.

**Materie prime utilizzate in alternativa/Raw materials used alternatively**

| Denominazione italiana/Italian denomination | Nome<br>scientifico/Scientific | Metodo di produzione / Area di<br>cattura/Fishing methods /       |
|---------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Calamaro Patagonico/Patagonian squid        | Dorytheutis gahi               | Pescato/ Fishing in Oceano<br>Atlantico sud Occidentale FAO<br>41 |
| Calamaro Atlantico/Atlantic squid           | Dorytheutis pealeii            | Pescate/ fishing inOceano<br>AtlanticoNord Orientale FAO 21       |
| Calamaro Indopacifico/Indopacific squid     | Berryteuthis magister          | Pescato/ Fishing in Oceano<br>Pacifico nord occidentale FAO<br>61 |
| Calamaro /squid                             | Loligo vulgaris                | Pescate in Oceano Atlantico<br>Nord orientale FAO 21/27           |
| Calamaro del Pacifico /Pacific squid        | Loligo chinensis               | Pescate in Oceano Indiano FAO<br>51/57                            |
| Mazzancolla tropicale/Tropical Prawn        | Litopenaeus<br>vannamei        | Allevate in<br>Ecuador/Vietnam/Thailandia                         |

**Descrizione prodotto / Product Description**

Mix di Calamaro tagliato e Mazzancolle sgusciate infarinate prefritte e congelate in IQF, da riattivare in forno o friggitrice.  
/Mix of cut squid and shelled prawns floured pre-fried and frozen in IQF to reactivation with oven or fry .

**Descrizione controlli / Description of controls**

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.

**3. Imballaggio / Packaging**

**Imballi primari / Primary packaging**

Tipo / Type: Busta in plastica idonea al contatto alimentare / Plastic bag suitable for food contact

**Imballi secondari / Secondary packaging**

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

Dimensioni / Dimensions: 375 mm 260 mm 120 mm

**Pallettizzazione / Palletizing**

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

N° confezioni per cartone / No. of packages per carton 1

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

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 14

N° unità di cartoni per pallet / No. of carton per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL / 1.830 mm

Pallet height including EUR EPAL

**T.M.C. / Best before**

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 24 mesi: / calculated in 24 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/ 2024 corrisponde al 31 Ottobre 2024 / correspond to 31 October 2024

**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**

| <u>Parametro / Parameter</u> | <u>Definizione / Definition</u>                                                                                                                                                |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Colore / Color (*):          | Calamaro:Colore bianco tipico . Mazzancolla:arancione/ Typical white an orange color                                                                                           |
| Odore / Smell (**):          | Tipico del calamaro e della mazzancolla; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / Typical of squid and shrimp; absence of extraneous and / or unpleasant odors               |
| Sapore / Flavor(**):         | Tipico del calamaro e mazzancolla infarinati, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of floured squid and shrimp, absence of extraneous and or unpleasant flavor |
| Consistenza / Texture        | 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 per / Nutricional value for 100g |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|
| Energia /Energy             | 207,5 Kcal                                           |
|                             | 870 kJ                                               |
| Grassi / Fat                | 11,5 g                                               |
|                             | di cui acidi grassi saturi / 1,2 g                   |
| Carboidrati / Carbohydrates | 11,4 g                                               |
|                             | di cui zuccheri / of which sugars 0,6 g              |
| Fibra / Fiber               | 0,4 g                                                |
| Proteine / Protein          | 14,0g                                                |
| Sale / Salt                 | 0,80 g                                               |

**Caratteristiche chimiche / Chemical features**

| Parametro / Parameter | Limite interno / Leggi vigenti / Internal laws / Current law |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Piombo / Lead         | Regolamento CE 915/23 e successive modifiche                 |
| Cadmio / Cadmium      |                                                              |
| Mercurio / Mercury    |                                                              |

**Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features**

| Parametri / Parameter         | Valore limite / Limit value | Riferimento / Reference        |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Escherichia coli beta Gluc. + | $\leq 10^2$ Ufc/g           | Delibera reg. marche 1508/2016 |
| Stafilococchi coag +          | $\leq 10^2$ Ufc/g           | Delibera reg. marche 1508/2016 |
| Listeria monocytogenes        | <1000 ufc/g                 | Delibera reg. marche 1508/2016 |
| Salmonella spp                | Assente in / Absent in 25 g | Delibera reg. marche 1508/2016 |

**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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      | X                                  |             |
| Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |                                    |             |
| Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                                                                                                           | X                                                    |                                    |             |
| 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

Approvata da / Approved by

RAQ \_\_\_\_\_ Gianluca Andrenacci