



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

Cod. FSPIMER007 REV.2 del 17/02/2026

***Merluzzo allo spiedo con Panko e pomodoro
/ Cod kebab with Panko and Tomato***

1960,0 g

***2 Vassoi da 980 g con 14 pezzi da 70 g/ 2
Tray of 980 g with 14 pieces of 70g***

Mare più



marepiù

Via Arno 7, 63824 Altidona (FM) - Telefono 0734 931254 Fax 0734 935014
info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale/ Commerciale Name:	Merluzzo allo spiedo con Panko e pomodoro / Cod kebab with Panko and Tomato			
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparazione alimentare a base di merluzzo congelato / Food preparation based on frozen cod			
Marchio / Brand Name:	2 Vassoi da 980 g con 14 pezzi da 70 g/ 2 Tray of 980 g with 14 pieces of 70g			
Peso netto / Net weight :	1960 g			
Nr. Confezioni per cartone/ Number of package for carton.	2			
T.M.C. / Best before:	24 MESI / MONTHS			
Codice EAN 13 astuccio / EAN Code 13 on case:	8012608003231			
Codice EAN 128 cartone/ EAN 128 Code on carton	(01)08012608007031(15)XXXX(10)XXXXXX			
Codice taric/ taric code:	16041992			

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza su il peso / Tolerance on weight
Merluzzo / cod	cubetto / cubes 2,4 x 2,4 mm	58,0	1136,8	+/- 20 %
Pane panko/ Panko bread Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil Olio di semi di girasole / Sunflower oil Sale / Salt Pomodoro/Tomato Prezzemolo	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt Concentrato Liofilizzato	27,0	529,2	+/- 20 %
Panko	farina di grano tenero di tipo "0" e sale / type "0" soft wheat flour, and salt	15,0	294,0	+/- 20 %
Totale / Total		100,0	1960,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Ingredienti: **MERLUZZO** d' Alaska 58% (Theragra chalcogramma), ripieno 27% [panko 16%(Farina di **GRANO** tenero tipo "0", Sale), pomodoro 4,8%, olio di semi di girasole, acqua, sale, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio], panatura 15% panko (Farina di **GRANO** tenero tipo "0", Sale) /Ingredients: **COD** 58% (Theragra chalcogramma), stuffing 27% [panko (type "0" soft wheat flour, salt), tomato 4,8%, sunflower oil, water, salt, extra virgin olive oil, parsley, garlic], panko breading 15%(type "0" soft wheat flour, salt).

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011 / N.B. The allergens are highlighted by a different character as per Reg. CE 1169/2011

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use: consumare previa cottura./ Consume after cooking

IN FORNO: disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli spiedi a metà cottura. / IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper, add a drizzle of extra virgin olive oil over it and cook in a ventilated oven preheated to 200 °C for about 15 minutes. For a proper crunchiness, turn the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA/PADELLA/FRY TOP : Cuocere per 2,5 minuti per lato. / ON THE GRILL/ COOKING PAN/ FRY TOP: Cook for about 2,5 minutes for layer.

Stoccaggio/ Storage:

Conservare ad almeno -18°C
/ Store at least -18°C

Un volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore sempre previa cottura./Once defrosted, do not refreeze, store in the refrigerator and consume within 24 hours, always after cooking.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di merluzzo con pane aromatico, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70 gr. / Frozen food preparation based on cod cubes with aromatic bread, skewered on a skewer weighing about 70 gr.

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.

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

Denominazione italiana / Italian denomination	Nome scientifico / Scientific Name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Merluzzo nordico / Nordic cod	Gadus morhua	Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 Sottozona II/III/IV/V/VI / Fished North East Atlantic Ocean FAO 27 sub-area II/III/IV/V/VI
Merluzzo nordico / Nordic cod	Gadus macrocephalus	Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 Sottozona II/III/IV/V/VI / Fished North East Atlantic Ocean FAO 27 sub-area II/III/IV/V/VI

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari/First packaging

Tipo/type: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film . / Polystyrene tray PS 6 sealed by film
Dimensioni/dimension: 320x260x40 mm

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/dimension: 333 mm 260 mm 105 mm

Pallettizzazione/Pallet:

Pallet type: E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per cartone /N° of packaging for carton. 2
N° unità di cartoni per strato/N° of carton for layer 10
N° strati per pallet/N° of layer for pallet 16
N° cartoni per pallet/N° unit of carton for pallet 160
Altezza plt con epal/Pallet height including epal 1.830 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: 3100 = corrisponde al 10 Aprile 2023 / correspond to 10 April 2023

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 (*):	Merluzzo / Cod: colore panna tipico / typical cream color. Ripieno / Stuffed: panna e rosso / dark white and red.
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico del merluzzo e delle erbe costituenti; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of cod and constituent herbs; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta: croccante (dopo cottura) non umida. / Firm and firm pulp: crunchy (after cooking) not moist.

(*) 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 / Nutritional value for 100g
Energia /Energy	kJ 738 kcal 176
Grassi / Fat	3,4 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	23 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,7 g
Fibra / Fiber	0,8 g
Proteine / Protein	12g
Sale / Salt	1,4 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 915/23 e successive modifiche / EC Regulation 915/23 and subsequent amendments
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	Del. Reg Marche 1508/2016	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del. Reg Marche 1508/2016	
Listeria monocytogenes	<1000 UFC/G	Del. Reg Marche 1508/2017	
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Del. 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 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 (<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>) / Presence of nuts, ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
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 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 SO ₂ / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Redatta da / Drafted by

RCQ Milena Napoletani

Approvata da / Approved by

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente / Customer approval