



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET FINISHED PRODUCT

Cod.Prod FINSMAR001 REV.12 del 12/02/2025

INSALATA DI MARE CONGELATA/ SEAFOOD SALAD 800 g Mare Più



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale / Commercial name:	INSALATA DI MARE CONGELATA/
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Misto per primi piatti a base di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e crostacei
Marchio / Brand Name:	Mare Più
Peso al netto della glassatura/ net weight:	800 g
Confezione/ pack:	Busta/ bag
Nr. Confezioni per cartone/ Number of package for carton	6
T.M.C. / Best before:	24 MESI/ months
Codice EAN / EAN Code:	8012608001732
Codice EAN 128 / EAN 128 Code	(01)08012608001732(15)XXXX(10)XXXXXX
Codice Taric/ Commodity code:	16055900

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology
Cozze cilene/ Cilean mussels	sgusciate precotte
Totano gigante del Pacifico/ giant squid	fettuccine e rondelle/ slices and ring
Calamaro indopacifico/ Indopacific squid	anelli e ciuffi senza occhi, becchi e calamo/ rings and tufts without eyes, beaks and calamus
Vongole del Pacifico/ Pacific clams	sgusciate precotte/ precooked shelled
Gambero Indopacifico/indopacific shrimp	sgusciato/ shelled
Seppia Indopacifica/ indopacific cuttlefish	intera o fettuccine// whole or slices

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Cozze cilene sgusciate (*Mytilus chilensis*, allevate in Cile FAO 87), **Calamaro Indopacifico** (*Doryteuthis duvauceli*, pescato con reti da traino in Oceano Indiano FAO 51, **Totano** gigante del Pacifico (*Dosidicus gigas*, pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico FAO 87, stabilizzanti E 450, E 451 e E 452, regolatore di acidità E 330, E 331), **seppia** indopacifica (*Sephia pharaonis*), pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, **Gambero** Indopacifico sgusciato, (*Parapenaeopsis stylifera*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale ed Orientale FAO 51 e 57 antiossidante E 330, E 331, conservante metabisolfito di sodio E223). **vongole** del Pacifico sgusciate (*Paphia undulata* pescate con draghe in Oceano Pacifico FAO 71), // Shelled Chilean **mussels** (*Mytilus chilensis*, farmed in Chile FAO 87), Indopacific **squid** (*Doryteuthis duvauceli*, trawled in the Indian Ocean FAO 51, Indo-Pacific **cuttlefish** (*Sephia pharaonis*), fished with trawls in the Western Indian Ocean FAO 51, Indopacific shelled **shrimp** (*Parapenaeopsis stylifera*), trawled in the Western and Eastern Indian Ocean FAO 51 and 57 antioxidant E 330, E 331, sodium metabisulfite preservative E223). shelled Pacific clams (*Paphia undulata* fished with dredges in the Pacific Ocean 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.** Il mix ha la glassatura delle materie prime che lo compongono che viene compensata in peso nella busta/* The labeling may be subject to change depending on the type of raw materials used. *The list of possible alternatives can be found in the table below. **The mix has glaze of raw material used that is compensated on weight of bag.**

Istruzioni per l'uso/ Instruction for use: Consumare previa cottura./ Consume after cooking

Stoccaggio/ Storage:	Conservare ad almeno -18°C / Store at least -18°C	Una 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.
-----------------------------	---	---

Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Bollire in acqua bollente per 8 min circa.

Descrizione prodotto / Product Description

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei.//Mix of cephalopod molluscs, bivalve molluscs, crustaceans.//Defrost the product in the refrigerator and use as a fresh product. Boil in boiling water for about 8 minutes.

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 phases, thermal monitoring, weight control.

Sample chemical, microbiological and organoleptic checks on the finished product.

Materie prime aggiuntive o alternative /Additional or alternative raw materials

Denominazione italiana/ italian denomination	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method -
--	------------------------------------	--

Seppia Indopacifica/ Indopacific cuttlefish	Sepia aculeata	Oc. Indiano FAO 51
Cozze Cilene/ cilean mussels	Mytilus galloprovincialis	Allevata/ farmed in Spagna
Calamaro Indopacifico/ indopacific squid	Uroteuthis edulis	Oc. Pacifico FAO 71
Calamaro patagonico/ patagonian squid	Doryteuthis gahi	Oc. Atlantico Sud Occidentale FAO 41
Gambero Rosa/ pink shrimp	Parapenaeus longirostris	Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 eFAO 37,3,1
Mazzancolle del pacifico/ pacific prawn	Farfantepenaeus californiensis	Pescate in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87
Calamaro del Pacifico/ pacific squid	Uroteuthis chilensis	Pescato in Oc. Pacifico FAO 71

3. Imballaggio/Packing

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type:

Busta in Film accoppiato OPP20/PE 60 per confezionamento//Envelope in laminated OPP20/PE 60 film for packaging

Dimensioni / Dimensions:

300x220 mm

Imballi secondari/ Secondary packaging

Tipo / Type:

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

Dimensioni / Dimensions:

375 mm 260 mm 165 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

6

N° cartoni per strato / No. of carton per layer

9

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

11

N° di cartoni per pallet / No. of carton on pallet

99

Altezza pallet compreso EUR EPAL /
Pallet height including EUR EPAL

1.965 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: 5100 = corrisponde al 10 Aprile 2023 / correspond to 10 April 2025

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: 10/2025 corrisponde al 31 Ottobre 2025 / correspond to 31 October 2025

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 sustems 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 (*):

Tipico dei prodotti componenti/ typical of ingredients

Odore / Smell (**):

Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e-o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.

Sapore / Flavor(**):

Gradevole tipico della materia componente. / Pleasant typical of the fish component.

Consistenza /

Consistency (**):

Carne salda e compatta / Firm and compact texture

(*) 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 442,5 kcal 105,8
Grassi / Fat	2,3 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 0,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	10 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,6 g
Fibra / Fiber	0,8 g
Proteine / Protein	12 g
Sale / Salt	0,47 g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del reg marche1508/2016
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del reg marche1508/2016
Listeria monocytogenes	<1000 ufc/g	Del reg marche1508/2016
Salmonella spp	Assente in 25 g	Del reg marche1508/2016

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 eggs based		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			
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		X	
Presenza di molluschi / Presence of clams	X		
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da	
RCQ	Milena Napoletani
Approvata da	
RAQ	Gianluca Andrenacci

