



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FFILSPA002 REV.3 del 26/02/2020

Filone di pesce spada s/p e s/o per carpaccio

***PV
Mare Più
Catering***



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Filone di pesce spada s/p e s/o per carpaccio

Marchio:

Mare Più

Peso netto:

PV

Glassatura di protezione compensata:

5%

Nr. Confezioni per unità di vendita:

1

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

2680949

Codice EAN 128:

(01)02680949(15)XXXX(10)XXXXXX

2.Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Tolleranza peso
Pesce spada	Filone 2-3 Kg	100,0	+/- 20 %
Totale		100,0	
Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale			

Etichettatura ingredienti

Pesce spada (Xiphias gladius), pescato con ami e palangari in Oceano Indiano Orientale FAO 57.

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a variazione in funzione della tipologia e della reperibilità delle materie prime utilizzate. Le materie prime alternative sono elencate nella tabella seguente.**

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco.

Descrizione prodotto

Filone di pesce senza pelle e osso. Numero di pezzi variabile da 3 a 6 per cartone.

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 sostitutive utilizzate

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Pesce spada seafrozen	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Atlantico FAO 34/ Oceano Indiano FAO 51
Pesce spada seafrozen	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71,77

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo:

Film termoretraibile trasparente neutro

Dimensioni:

/

3 gr

Imballi secondari

Tipo:

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

Dimensioni:

380 mm 360 mm 205 mm

Pallettizzazione

Tipo pallet

E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita

1

N° unità di vendita per strato

9

N° strati per pallet

8

N° unità di vendita per pallet

72

Altezza pallet compreso N° 2 EUR EPAL

1.940 mm

N.B le 8 file sono intermezzeate da epal (4+4)

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: 1100 = corrisponde al 10 Aprile 2021

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: 10/2021 corrisponde al 31 Ottobre 2021

Etichettatura imballi

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti

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

Parametro

Definizione

Colore (*): pesce spada: colore rosato, tipico della specie.

Odore (**): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**): Tipico dello spada, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**): Carne salda e compatta tipica della specie.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche(O.G.M)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

Radiazioni ionizzanti

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce nel prodotto finito	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 (<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>)			
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			
Presenza di molluschi		X	
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da
RCQ Milena Napoletani
Verificata da
RP Paolo Pennesi
Approvata da
RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente