



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/ TECHNICAL SHEET

Cod. FTONBIT001 REV.0 del 19/06/2025

***BOCCONCINI CROCCANTI DI TONNO IN
PORCHETTA PREFRITTI CONGELATI/ PRE-
FRIED FROZEN CRISPY TUNA BITES***

***1 Kg
Aperifish***



1. Definizione commerciale/ Commercial definition

BOCCONCINI CROCCANTI DI TONNO IN PORCHETTA PREFRITTI CONGELATI/ PRE- FRIED FROZEN CRISPY TUNA BITES

Nome Commerciale/Commercial name:

Denominazione legale/ legal name:

Preparazione alimentare prefritta pronta da riattivare a base di tonno congelato/ Pre fried food prepared based of frozen tuna

Marchio/ Brand:

Aperifish

Peso/Weight:

1 kg

Nr. Confezioni per cartone/ Packaging number for carton:

3

T.M.C.:

24 MESI/ 24 months

Codice EAN 13/ 13Ean code:

8012608003774

Codice EAN 128/128 Ean code:

8012608003781

Codice EAN 128/128 ean code:

(01)08012608003781(15)XXXX(10)XXXXXX

Codice Taric/Taric code:

16042070

2.Composizione del prodotto/ Product composition

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/kg-weight	Tolleranza +/-
Tonno/ Tuna/ salmon		43,0	0,430	+/- 3 %
Pangrattato/bread	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale/type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt tritato	12,0	0,120	+/- 3 %
Aroma naturale porchetta				
Farina/ flour				
kornflakes aglio/ garlic Olio di semi di girasole/ sunflower seed oil		45,0	0,450	+/- 3 %
Totale/total		100,0	1,0	

Etichettatura ingredienti / Labeling ingredients:

Ingredienti: ripieno: **TONNO** 43%(Thunnus albacares), pescato in Oceano Pacifico centro occidentale FAO 71, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo'0', lievito di birra, sale), farina di **GRANO** tenero tipo '0', Olio di semi di girasole, acqua, aroma naturale porchetta (Sale (58%); aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali), pepe, aglio, bicarbonato], panatura kornflakes tritato 20% (Mais 95%, sale 2%, zucchero 2%, estratto di **MALTO d'ORZO** 1%,Coadiuvante tecnologico: mono- e digliceridi degli acidi grassi)./Ingredients: filling: [TUNA 43% (Thunnus albacares), caught in the central western Pacific Ocean FAO 71, breadcrumbs (soft WHEAT flour type '0', brewer's yeast, salt), soft WHEAT flour type '0', sunflower seed oil, water, natural porchetta flavouring (Salt (58%); natural flavourings (aromatic preparations, natural flavouring substances), pepper, garlic, bicarbonate], breading chopped cornflakes 20% (Corn 95%, salt 2%, sugar 2%, BARLEY MALT extract 1%, technological adjuvant: mono- and diglycerides of fatty acids).

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate/Labeling may be subject to variation depending on the type and availability of raw materials used. The alternative raw materials are listed in the following table and in any case always agreed in advance with the customer.**

Istruzioni per l'uso/ Instructions for Use:

IN FORNO:IN FORNO:PRERISCALDARE IL FORNO A 200° CUOCERE PER 5/6 MIN CIRCA /IN THE OVEN:IN THE OVEN:PREHEAT THE OVEN TO 200° COOK FOR APPROXIMATELY 5/6 MINUTES

IN FRIGGITRICE :PRERICALDARE L' OLIO A 170°C CUOCERE PER 2/3 MIN CIRCA// IN THE FRYER: PREHEAT THE OIL TO 170°C COOK FOR APPROXIMATELY 2/3 MINUTES

Descrizione prodotto/ Description product

Preparazione alimentare congelato a base di tonno panato prefritto./Frozen Pre-fried tuna au gratin.

Descrizione controlli/Description 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.On sample finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari/First packaging

Tipo/type:	Vassoio/Bag
Dimensioni/dimension:	260x320x40 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	140 mm

Pallettizzazione/Pallet:

Pallet type:	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per cartone/N° of packaging for carton	1
N° unità di cartoni per strato/N° carton for layer	10
N° strati per pallet/N° of layer for pallet	12
N° carton per pallet/N° cartonfor pallet	120
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 of the day of the year ;

Esempio/Example: 5100 = corrisponde al 10 Aprile 2025

T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 24 mesi dal lotto di produzione/T.M.C. (Minimum storage time) calculated at 24 months since production lot:

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

4 cifre corrispondenti all'anno/4 digits correspondig to the year

Esempio: 10/2025 corrisponde al 31 Ottobre 2025/ Example10/2025 correspond at 31 October 2025

Etichettatura imballi / 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 characteristics

Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics

<u>Parametro/Parameter</u>	<u>Definizione/Definition</u>
Colore (* color:	Panatura: giallo-arancio./ ripieno tonno: typical color. Breeding yellow-orang
Odore (**)/ Smell:	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli Fish typically; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Sapore(**)/flavor:	Tipico del tonno, panatura con sesamo; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli./Typical of tuna, breeding with sesame ; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza (**)/ Texture:	Carne salda e compatta con panatura: croccante./Firm and compact meat with breeding: crunchy.

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

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

Valori nutrizionali/ Nutritional value

Parametro/Parameter	Nutritional values for 100g	
Valore energetico/ energetic value		236Kcal
		990 kJ
Grassi/ Fats		9,3 g
	di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	0,8 g

Carboidrati/Carbohydrates	26,6 g
	di cui zuccheri/sugar 2,2 g
Fibra/Fiber	1,0 g
Proteine/ Protein	12,2 g
Sale/salt	0,77g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

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 1508/2016
Salmonella spp	Assente/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/Product	Presente come ingrediente/ Presence as ingredient	Possibili tracce/ Possible Traces	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 (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products	X		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei/Presence of crustaceans and shellfish product		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova/Presence of eggs and egg-based products		X	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce/Presence of fish and fish product	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi/Presence of peanuts and peanut-based products			
Presenza di soia e prodotti a base di soia/Presence of soy and soy products	X		
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/Presence of milk and milk-based products (including lactose)		X	
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)		X	
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano/Presence of celery and celery based products		X	
Presenza di senape e prodotti a base di senape/Presence of mustard and mustard based products		X	
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/Presence of sesame and sesame based products	X		
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		X	
Presenza di molluschi/ Molluscs presence		X	
Presenza di lupini/Lupins presence		X	

Visti Mare Più/Internal approval Mare più

Redatta da /Write by

RCQ _____ Milena Napoletani

Approvata da/approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente/