



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/TECHNICAL SHEET

Cod. FTARGAM001 REV.1 del 01/08/2023

***Tartare di gambero rosso surgelata/ Frozen
giant red shrimp tartare***

6 kg (10x50gx12)

10 bustine/bag x 50 g in 12 astucci/case x cartone/carton

Mare più



info@marepiusrl.com

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

1. Definizione commerciale/ Commercial definition

Nome Commerciale/Commercial name:

**Tartare di gambero rosso surgelata/ Frozen
giant red shrimp tartare**

Marchio/Brand:

Mare più

Peso confezione/ Bag weight:

50 g

Peso/Weight:

**10 bustine/bag x 50 g in 12 astucci/case x
cartone/carton**

Confezione/pack:

busta sottovuoto/Vacuum pack

Nr. Bustine per astuccio/N° pack for carton:

10

Nr. Astucci per cartone/N° case for carton:

12

T.M.C/Best before.:

24 MESI/24 Months

Codice EAN13 bustina /13 ean code bag:

8012608003026

Codice EAN 128 astuccio/128 ean code case:

(01)8012608003033(15)xxxx(10)xxxxxx

Codice EAN 128/128 ean code:

(01)8012608003040(15)xxxx(10)xxxxxx

Codice Taric/ Commodity code:

03061792

2. Composizione del prodotto / Product composition

<u>Ingredienti / Ingredients</u>	<u>Tipologia / Typology</u>	<u>%</u>	<u>Peso/g - Weight/g</u>	<u>Tolleranza / Tolerance</u>
Gambero rosso/ Giant red shrimp	a cubetti/ cubes	100,0	50,0	+/- 3%
		100,0	50	

Etichettatura ingredienti / Ingredients on label

Ingredienti : **GAMBERO** rosso (Aristaeomorpha foliacea) pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 - Mar Adriatico, conservante metabisolfito di sodio E223 / Giant red shrimp (Aristaeomorpha foliacea) caught with trawl in Central Mediterranean Sea FAO 37,2,1- Adriatic sea, preservative sodium metabisulfite E223

N.B nonostante la grande cura adottata, non possiamo escludere una accidentale presenza di frammenti di guscio./N.B despite the great care taken, we cannot exclude an accidental presence of shell fragments

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della provenienza delle materie prime utilizzate. L' elenco delle possibili alternative si trova nella tabella sottostante/* The labeling may be subject to change depending on the origin of raw materials used. The list of possible alternatives can be found in the table below**

<u>Denominazione Commerciale/commercial</u>	<u>Denominazione latina/ Latin name</u>	<u>Zona FAO di pesca/Fishing FAO zone</u>
Gambero rosso/ Giant red shrimp	Aristaeomorpha foliacea	Pescate in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,2 (Mar Ionio) - Mar Mediterraneo Orientale FAO 37,3,1 (Mar Egeo)/ Fishing in Mediterranean Central Sea

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

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 /Once defrosted, do not refreeze, store in the refrigerator and consume within 24 hours.

Scongela in frigorifero 6 ore prima dell' utilizzo nel suo imballo sottovuoto e condire a piacere/Defrost in the refrigerator 6 hours before use in its vacuum packaging and season to taste

Descrizione prodotto / Product Description

Confezione sottovuoto con cubetti di Gambero 100%/Vacuum pack with 100% shrimp cubes.

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:

Confezione in plastica idonea al contatto alimentare / Plastic bag suitable for food contact

Imballi secondario / Secondary packaging

Tipo / Type:	Astuccio in cartoncino stampato sigillato / Printed cardboard case sealed		
Dimensioni / Dimensions:	225 mm	145 mm	110 mm
Imballi secondari esterno / External Secondary packaging			
Tipo / Type:	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente /		
Dimensioni / Dimensions:	500 mm	270 mm	260 mm

Pallettizzazione / Pallet

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

N°astucci per cartone / No. of cases per carton 12

N° cartoni per strato / No. of carton per layer 6

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 7

N°cartoni per pallet / No. of carton per pallet 42

Altezza pallet compreso EUR EPAL /
Pallet height including EUR EPAL 1.970 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore. / Lot and deadline as per supplier label.

Oppure Lotto interno / Or internal 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: 10/2022 corrisponde al 31 Ottobre 2022 / correspond to 31 October 2022

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 features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

<u>Parametro / Parameter</u>	<u>Definizione / Definition</u>
Colore / Color (*):	Colore rosso tipico del gambero. / Typical red color
Odore / Smell (**):	Tipico del gambero; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / Typical of shrimp; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Sapore / Flavor(**):	Tipico del gambero assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of shrimp, absence of extraneous and or unpleasant flavor
Consistenza / Texture (**):	Carne salda e compatta / Firm and compact fish

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	72 Kcal
	301 kJ
Grassi / Fat	1 g
	di cui acidi grassi saturi 0,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
	di cui zuccheri 0 g
Fibra / Fiber	0 g

Proteine / Protein	14,8g
Sale / Salt	0,15 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Caratteristiche Chimiche / Chemical features		
Parametro / Parameter	Limite interno / Leggi vigenti / Internal laws / Current law	
Piombo / Lead	Regolamento CE 915/23 e successive modifiche// Regulation 915/23 and subsequent amendments	EC
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	<100 ufc/g	Reg CE 2073/2005
Salmonella spp	Assente 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			
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			
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 SO ₂ / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂	X		
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

Redatta da

RCQ

Milena Napoletani

Approvata da

RAQ

Gianluca Andrenacci

Visto Cliente