



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

Cod. FSPIPES017 REV.0 del 17/02/2025

***Spiedino di mare gratinato/Sea skewer
congelato
3000 g
Mare Più
Catering***



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Spiedino di mare gratinato/Sea skewer congelato

Preparazione alimentare pronta da cuocere a base di cefalopodi e gamberi congelati

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Marchio / Brand Name:

Peso netto /net Weight :

Confezione / Package:

Nr. Confezioni per cartone / Number of package for carton:

T.M.C. / Minimun storage period:

Codice EAN / EAN Code:

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

Codice Taric/Taric code:

Mare Più

3000 g

Catering

1

24 MESI

8012608003521

(01)08012608003521(15)XXXX(10)XXXXXX

16052190

2.Composizione del prodotto

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/ type	%	Peso/g	Tolleranza
Calamaro/ squid	filetto e ciuffo puliti/ cleaned fillet and stuffed	57,0	1710,0	+/- 20 %
Gambero argentino/ Argentinian shrimp	sgusciato / peeled	13,0	390,0	+/- 20 %
Pangrattato/ bread	Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale/ Soft wheat flour type "0", brewer's yeast, salt			
farina /flour	Farina di frumento, lievito di birra, sale e spezie.			
Olio di semi di girasole/ sunflower seed oil		30,0	900,0	+/- 20 %
Prezzemolo/ Parsley				
Sale/ salt				
Spezie/ spieces				
Totale		100,0	3000,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Ingredienti: **CALAMARO** 57%, pescato con reti da traino in Oceano Pacifico sud Occidentale FAO 41, panatura 30% [pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), farina di **GRANO** tenero, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo,aglio], **GAMBERO** argentino 13%, pescato con reti da traino in Oceano Atlantico sud Orientale FAO 41, conservante **METABISOLFITO** di sodio E223.

N.b l' ingrediente cefalopode può essere o calamaro o totano in funzione della disponibilità della pesca. /N.b. the cephalopod ingredient can be one squid or another squid depending on the availability of fishing.

L'etichettatura riporterà la materia prima usata realmente/The labelling will report the raw material actually used.

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.

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 180°C per 20 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrosticini 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 180 °C for about 20 minutes. For a proper crunchiness, turn the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto. / ON THE GRILL: add a drizzle of extra virgin olive oil and arrange on the grill. Cook for about 14 minutes turning the skewers occasionally.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparazione alimentare surgelato a base di calamari e gamberi con panatura infilzati su uno spiedino. Peso circa 130g (+/- 25g)/Frozen food preparation based on squid and shrimp with breading skewered. Weight approximately 130g (+/- 25g)

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 / Name	Nome scientifico / Scientific Name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Mazzancolla del Pacifico	Mazzancolla o Gamberone	Farfantepenaeus californiensis	pescato in Oc. Indiano FSAO 51-57
Totano atlantico/ Atlantic squid	totano/ squid	Illex illecebrosus/ illex coindetii	Pescato in Oc. Atlantico FAO 21-27
Calamaro Indopacifico/ indopacific squid	Calamaro	Uroteuthis Edulis	Pescata in Oceano Indiano Occidentale FAO 51
Calamaro del Pacifico/ Pacific squid	Calamaro	Uroteuthis chinensis	Pescata in Oceano Indiano Occidentale FAO 51
Calamaro patagonico/Patagonian squid	Calamaro	Doriteithis gahi	Pescata in Oceano Atlantico sud Occidentale FAO 41

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo: Busta Pe/Hd

Imballi secondari

Tipo/type: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente

Dimensioni/dimension: 375 mm 260 mm 120 mm

Pallettizzazione/ pallet

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

N° confezioni per cartone / No. of packages for carton 1

N° di cartoni per strato / No. of carton per layer 9

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 14

N° cartoni per pallet / No. of carton per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR 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: 5100 = corrisponde al 10 Aprile 2025 / correspond to 10 April 2025

T.M.C. / Minimum storage period

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) (Minimum storage period) 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 / packaging labeling

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti./The packaging contains all the information in compliance with the laws in force.

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 / Colour (*): Totano / Squid: colore bianco tipico / Typical white colour. Panatura / Breeding: giallo-arancio / yellow-orange.

Odore / Smell (**): I tipico di ittico / I typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.

Sapore / Flavor(**): Tipico della totano, panatura leggermente speziata / Typical of the squid, lightly spiced breeding; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant flavor.

Consistenza / Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida / Firm and compact
 Consistency (**): pulp with breadding 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 value

Parametro/ Parameter	Valori nutrizionali per 100g/ middle nutritional value for 100 g
Energia /Energy	179 Kcal
	747 kJ
Grassi / Fat	12
	13
Carboidrati / Carbohydrates	di cui zuccheri 1 g
	9 g
Fibra / Fiber	di cui saturi 1 g
Proteine / Protein	1 g
Sale / Salt	1,00g

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	<1000ufc/g	Del.Reg Marche 1508/2016
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			
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 (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		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 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 / Presence of clams	X		
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

Redatta da

CQ Milena Napoletani

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente