



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/ TECHNICAL SHEET

Cod. FCOZGRA017 REV.0 del 30/05/2025

***Cozze al panko prefritte congelate/
Frozen Pre-fried mussels with panko bread
1 Kg
Aperifish***



1. Definizione commerciale/ Commercial definition

Nome Commerciale/Commercial name:

Cozze al panko prefritte congelate/ Frozen Pre-fried mussels with panko bread

Denominazione legale/ legal name:

Preparazione alimentare prefritta pronta da riattivare a base di cozze congelate/ Pre fried food prepared based of frozen mussels

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:

8012608003637

Codice EAN 128/128 Ean code:

8012608003644

Codice EAN 128/128 ean code:

(01)08012608003644(15)XXXX(10)XXXXXX

Codice Taric/Taric code:

16055310

2.Composizione del prodotto/ Product composition

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/kg-weight	Tolleranza +/-
cozze/mussels	Filetti puliti/cleaned fillet	50,0	0,500	+/- 3 %
Pane panko /panko Bread	farina di grano tenero di tipo "0",lievito di birra e sale/type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt	50,0	0,500	+/- 3 %
Farina	farina di grano tenero tipo 0, wheat flour type '0'			
Olio di semi di girasole	Per prefrittura			
Totale/total		100,0	1,0	

Etichettatura ingredienti / Labeling ingredients:

COZZE cilene 50%(Mytilus chilensis) allevate in Cile, panatura [pane panko25% e pastella 25%(farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua). Prefritte in olio di semi di girasole//Chilean **MUSSELS 50%** (Mytilus chilensis) farmed in Chile, breading [panko bread 25% and batter 25%(soft WHEAT flour type '0', water, salt). Pre-fried in sunflower seed oli.

* 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 :PRERISCALDARE 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 cozze panate prefritte./Frozen Pre-fried mussels 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.

Possibili materie prime utilizzate in alternativa/ Alternative Raw material used

Denominazione italiana/Italian denomination	Nome scientifico/Scientific name	Metodo di produzione / Area di cattura/Fishing methods / Caught area
Cozze/mussels	Mytilus galloprovinciali	Allevate in Spagna

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 unità di vendita/N° of packaging for sales unit 1

N° unità di cartoni per strato/N° carton for layer 10

N° strati per pallet/N° of layer for pallet 12

N° unità di vendita per pallet/N° unit of sales unit for 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 corresponding to the year

Esempio: 10/2025 corrisponde al 31 Ottobre 2025/ Example 10/2025 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

Parametro/Parameter

Definizione/Definition

Colore (* color: cozze: colore tipico. Panatura: giallo-arancio./ mussels: typical color. Breading 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 dell' cozze, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli./Typical of cozze, slightly spicy breading; absence of foreign and / or unpleasant flavors.

Consistenza (**)/ Texture: Carne salda e compatta con panatura: croccante./Firm and compact meat with breading: 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	156Kcal	
	652 kJ	
Grassi/ Fats	1,5g	
	di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	0,2 g
	27,0	
Carboidrati/Carbohydrates		

Carboidrati/Carbohydrates	di cui zuccheri/sugar	0,5 g
Fibra/Fiber		0,8 g
Proteine/ Protein		9,4 g
Sale/salt		0,48g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

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/Absent in 25 g	Del reg. Marche1508/2016

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			
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)			
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 celery based products			
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			
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			
Presenza di molluschi/ Molluscs presence	X		
Presenza di lupini/Lupins presence			

Visti Mare Più/Internal approval Mare più

Redatta da /Write by

RCQ _____ Milena Napoletani

Approvata da/approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente/