



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

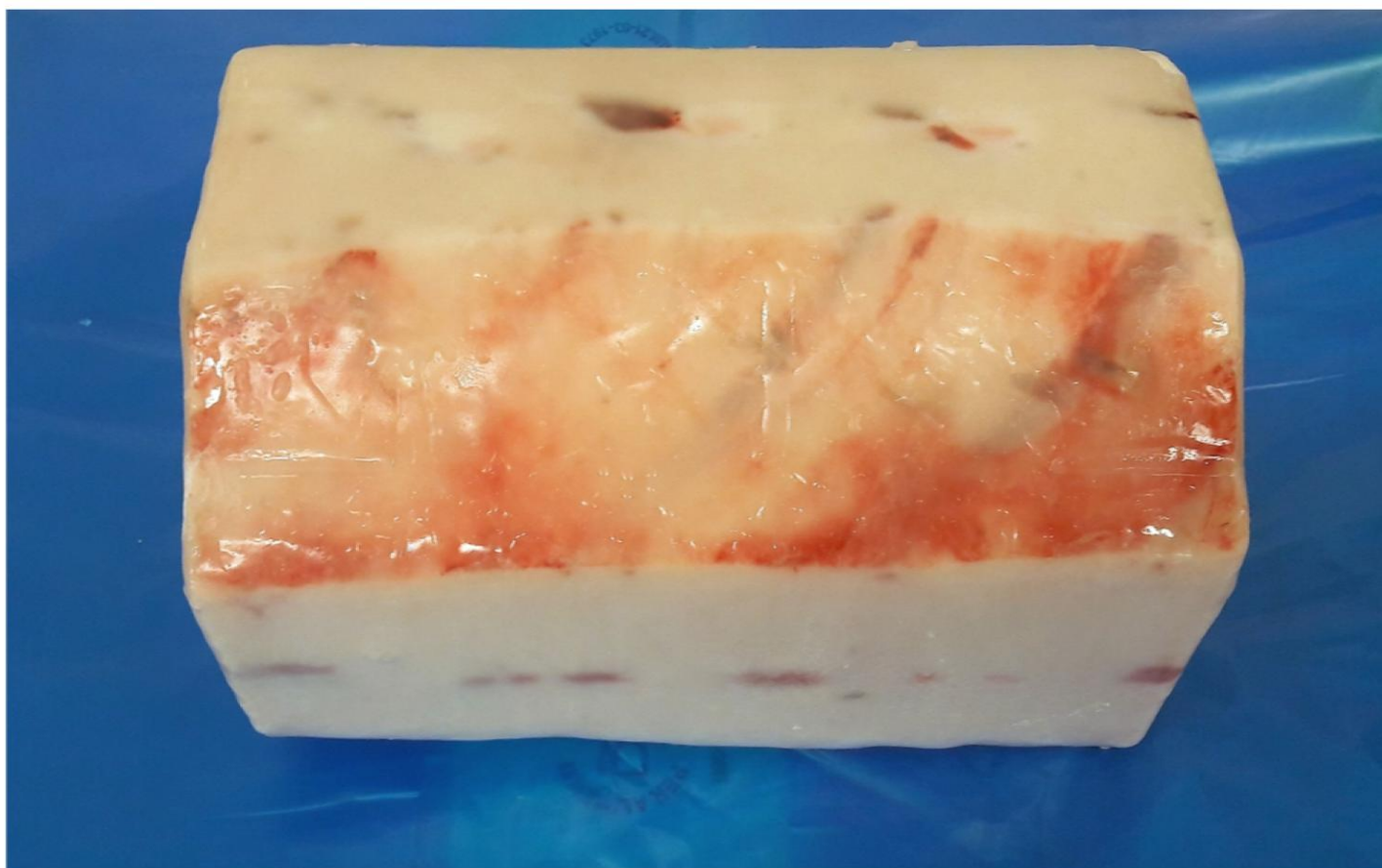
Cod. FFILSPA102 REV.5 del 18/05/2021

***Filone di pesce spada sashimi extra 100% s/p
e s/o / Swordfish loin sashimi "extra" 100%
skinless - boneless***

PV

Mare Più

Catering



1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

**Filone di pesce spada sashimi extra 100% s/p
e s/o / Swordfish loin sashimi "extra" 100%
skinless - boneless**

Marchio / Brand Name:

Mare Più

Peso / Weight:

PV

Confezione / Package:

Catering

Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of
package for sales unit:

1

T.M.C. / Best before:

18 MESI / MONTHS

Codice EAN / EAN Code:

2574335

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)02574335(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Tolleranza Peso / Weight Tolerance
Pesce spada / Swordfish	Filone / Loin 2-3 Kg	100,0	+/- 20 %
Totale / Total		100,0	

Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale / The net price is to be determined with the official method

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Pesce spada (Xiphias gladius), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71 e Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77. / **Swordfish** (Xiphias gladius), fished with hooks and longlines in Western Center Pacific Ocean FAO 71 and East Center Pacific Ocean FAO 77.

*** 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. / *Labeling may be subject to variation depending on the typology and availability of the raw materials used. Alternative raw materials are listed in the following table.**

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. / Defrost the product in the fridge and use as a fresh product.

Descrizione prodotto / Product Description

Filone di pesce senza pelle e osso. Numero di pezzi variabile da 4 a 6 per cartone. / Swordfish loin skinless and boneless. Number of pieces variable from 3 to 6 per carton.

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

Nome / Name	Denominazione italiana / Italian denomination	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Pesce spada sashimi / Swordfish sashimi	pesce spada / swordfish	Xiphias gladius	Pescato Oceano Atlantico FAO 34 / Fished in Atlantic Ocean FAO 34
Pesce spada sashimi / Swordfish sashimi	pesce spada / swordfish	Xiphias gladius	Pescato in Oceano Pacifico FAO 87 / Fished in Pacific Ocean FAO 87
Pesce spada sashimi / Swordfish sashimi	pesce spada / swordfish	Xiphias gladius	Pescato in Oceano Indiano FAO 51-57 / Fished in Indian Ocean FAO 51-57
Pesce spada sashimi / Swordfish sashimi	pesce spada / swordfish	Xiphias gladius	Pescato in Oceano Atlantico FAO 47 / Fished in Atlantic Ocean FAO 47

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Film termoretraibile trasparente neutro / Neutral film shrinkable film

Dimensioni / Dimensions: /

Peso / Weight: 3 gr

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 / Dimensions: 380 mm 260 mm 205 mm

Pallettizzazione / Palletizing

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

N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit 1

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer 9

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 8

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet 72

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL 1.940 mm

N.B le 8 file sono intermezze da epal (4+4) / N.B. The 8 layers are interspersed with epal.

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: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2019 / correspond to 10 April 2020

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi: / calculated in 18 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 2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020 / correspond to 31 October 2020

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

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*): pesce spada: colore rosato, tipico della specie. / swordfish: pink color, typical of the species.

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

Sapore / Flavor(**): Tipico dello spada, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of the swordfish, absence of strange and-or unpleasant flavor

Consistenza / Consistency (**): Carne salda e compatta tipica della specie./ Firm and compact meat typical of the species.

(*) 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 values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g	
Energia / Energy	kJ	602
	kcal	144
Grassi / Fat	6,5 g	
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	1,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,0g	
	di cui zuccheri / of which sugars	0,0g
Proteine / Protein	20 g	
Fibra / Fiber	0,0 g	
Sale / Salt	0,20	

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Parametro / Parameter	Limite interno / Leggi vigenti - Internal limit / laws in force	Procedura / Procedure
Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche / EC Regulation 1881/06 and subsequent amendments	MP 1288 rev 16 2019
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

<i>Parametri / Parameter</i>	<i>Valore limite / Limit value</i>	<i>Riferimento / Reference</i>	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Listeria monocytogenes	5 U.C 10-110 C=2	OM 07/12/93	
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	

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 based products		x	
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and eggs based product		x	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and of fish based products	x		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and peanuts based products			
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and soy based products			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and milk based product(including lactose)			

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>) / Presence of nuts, ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
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 SO2 / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2			
Presenza di molluschi / Presence of mollusc		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Visto Cliente / Customer approval

Redatta da / Drafted by
RCQ Milena Napoletani
Verificata da / Verified by
RP Paolo Pennesi
Approvata da / Approved by
RAQ Gianluca Andrenacci