

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/ TECHNICAL SHEET

Cod. FALIGRA007 REV.0 del 15/04/2021

Filetti di alici del Mediterraneo congelati/ Frozen Mediterranean Anchovy fillets au gratin

1 Kg

Gourmet



1. Definizione commerciale/ Commercial definition

Nome Commerciale/Commercial name:

**Filetti di alici del Mediterraneo congelati/
Frozen Mediterranean Anchovy fillets au gratin**

Denominazione legale/ legal name:

**Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di alici congelate/
Gastronomic prepared based of frozen anchovy**

Marchio/ Brand:

Gourmet

Peso/Weight:

1 kgNr. Confezioni per unità di vendita/ Packaging
number for unit of sales:**2**

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN/Ean code:

8012608001329

Codice EAN 128/128 ean code:

(01)08012608001329(15)XXXX(10)XXXXXX**2.Composizione del prodotto/ Product composition**

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/g-weight	Tolleranza +/-
Alici/Anchovy	Filetti puliti/cleaned fillet	70,0	0,700	+/- 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	30,0	0,300	+/- 3 %
Farina	farina di grano tenero tipo 0, wheat flour type '0'			
Albume d' uovo/white eggs				
Totale/total		100,0	1,0	

Etichettatura ingredienti / Labeling ingredients:

Filetti di **ALICI** 70% (*Engraulis encrasicolus*), pescate con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 (Mar Adriatico), panatura 30% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0" , lievito di birra, sale), farina di **FRUMENTO**, albume d'**UOVO** in polvere, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI**) e spezie]./Anchovy Fillets 70% (*Engraulis encrasicolus*), fished with trawl in Central Mediterranean Sea FAO 37.2.1 (Adriatic Sea), breading 30% [breadcrumbs (type "0" soft **WHEAT** flour, brewer's yeast, salt), flour **WHEAT**, powdered **egg** white, extra virgin olive oil, sunflower oil, parsley, salt, natural flavors (contains **FISH, MOLLUSCS, CRUSTACEANS**) and spices].

*** 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: disporre su una teglia con carta da forno e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10-12 min /
IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper and bake in a convection oven preheated to 200 ° C for about 10-12 minutes.

In friggitrice preriscaldata a 180 °c per 3min/ In a preheated fryer at 180 ° c for 3min

Descrizione prodotto/ Description product

Preparazione alimentare congelato a base di filetti di alici panate prefritte./Frozen Pre-fried Anchovy fillets 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.

Materie prime utilizzate/Raw material used

Denominazione italiana/Italian denomination	Nome scientifico/Scientific name	Metodo di produzione / Area di cattura/Fishing methods / Caught area
Alice/Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescate/ Fishing in Mar Mediterraneo (Adriatico) FAO 37,3,1 (Mar Egeo)
Alice/Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescate/ fishing in Mar Mediterraneo FAO 37,4,1 (Mar di Marmara)
Alice/Anchovy	Engraulis encrasicolus	Pescate in Mar Mediterraneo FAO 37.2.1 (Mar Adriatico)

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari/First packaging

Tipo/type:	Astuccio in cartoncino / cardboard case		
Dimensioni/dimension:	220mm	120mm	85mm
Peso/weight:	70 g		

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:	375 mm	260 mm	110 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	4
N° unità di vendita per strato/N° sales unit for layer	9
N° strati per pallet/N° of layer for pallet	17
N° unità di vendita per pallet/N° unit of sales unit for pallet	153
Pallet height including epal	2.020 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: 1100 = corrisponde al 10 Aprile 2021

T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi/T.M.C. (Minimum storage time) calculated at 18 months:

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

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

Esempio: 10/2021 corrisponde al 31 Ottobre 2021/Example 10/2021 correspond at 31 October 2021

Etichettatura imballi /Non-contact secondary 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: Alici: colore tipico. Panatura: giallo-arancio./ Anchovy: typical color. Breeding yellow-orange

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' alicia, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli./Typical of alicia, 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	260Kcal	
	1087 kJ	
Grassi/ Fats	14,2g	
	di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids	1,7 g
Carboidrati/Carbohydrates	18,2	
	di cui zuccheri/sugar	1,0 g
Fibra/Fiber	1,5 g	
Proteine/ Protein	14,2 g	
Sale/salt	1,20g	

Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristic

Parametro/Parameter	Limite interno-Leggi vigenti/Internal limit -laws in force	
Piombo/Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio/Cadmium		
Mercurio/ Mercury		

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Parametri/Parameter	Valore limite/Limit value	Riferimento/Reference	
Microorganismi Mesofili Aerobi a 30°C/Mesophilic Microorganisms Aerobic a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno/internal limit	
Escherichia coli beta Gluc. +/	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/internal limit	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/internal limit	
Muffe/Mold	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno/internal limit	
Listeria monocytogenes	10-110 c=2	Om. 07/12/1993	
Salmonella spp	Assente/Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	

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)			
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 celery based products			
Presenza di senape e prodotti a base di senape/Presence of mustard and mustard based products			
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 SO ₂ /Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
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

Verificata da/verificated by

RP Paolo Pennesi

Approvata da/approved by

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente/