

# marepiù

## ***SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO***

Cod. FTRARIC006 REV.0 del 04/05/2020

### ***Trance di ricciola del Pacifico*** **4,250 g** **Mare Più** **Catering**



**marepiù**

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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	<b>Trance di ricciola del Pacifico</b>
Marchio:	<b>Mare Più</b>
Peso:	<b>4,250 g</b>
Confezione:	<b>Catering</b>
Glassatura	<b>15%</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>1</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN:	<b>8012608002036</b>
Codice EAN 128:	<b>(01)08012608002036(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Tolleranza range
Ricciola	Trance da 140 a 300 gr	100,0	+/- 20 %
<b>Totale</b>		100,0	

(\*\*): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale.

### Etichettatura ingredienti

**Ricciola** del Pacifico (Seriola quinqueradia) - pescata con reti da traino, in Oceano Pacifico Nord Orientale FAO 61.

\* **L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. L' elenco delle materie prime aggiuntive o alternative si trova nella tabella sottostante.**

### Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed usare come un prodotto fresco.

### Descrizione prodotto

Trance di pesce con pelle e osso.

### Descrizione controlli

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.

### Materie prime alternative o aggiuntive

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Ricciola australiana	ricciola	Seriola brama	Pescata Oceano Pacifico FAO 81
Ricciola del Pacifico	ricciola	Seriola lalandi	Pescata Oceano Pacifico FAO 71
Ricciola	ricciola	Seriola dumerili	Pescata in Oceano Atlantico FAO 34/41/47

## 3. Imballaggio

### Imballi primari

Tipo: Sacco celeste

### Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 250 mm 120 mm

Peso: 312 g

### Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita 1

N° unità di vendita per strato 9

N° strati per pallet 14

N° unità di vendita per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL

1.830 mm

### Schema di codifica

#### Lotto

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a:

1°

ultimo numero dell'anno in corso;

2°/3°/4°

numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020

#### T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

Esempio: 10 /2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

### Etichettatura imballi

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti

I diversi materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento impiegati, assicurano la migliore protezione dell'alimento,

### **4. Caratteristiche del prodotto**

#### **Caratteristiche organolettiche**

#### Parametro

#### Definizione

Colore (\*):

pesce: colore variabile dal bianco al panna.

Odore (\*\*):

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(\*\*):

Tipico della ricciola ;assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

#### **Caratteristiche chimiche**

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

#### **Caratteristiche microbiologiche**

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

#### **Modificazioni genetiche(O.G.M)/Radiazioni ionizzanti**

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

#### **Allergeni**

Prodotti	Presente come	Presente nello stesso	Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova		X	

Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi			
Presenza di soia e prodotti a base di soia			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
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> )			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano			
Presenza di senape e prodotti a base di senape			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			
Presenza di molluschi		X	
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Controllata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci