

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FTRASPA002 REV.2 del 04/02/2021

Trance di pesce spada extra congelate
4000 g
Mare più
Catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Trance di pesce spada extra congelate
Marchio:	Mare più
Peso al netto della glassatura:	4000 g
Glassatura di protezione compensata:	20%
Confezione:	Catering
Nr. Confezioni per unità di vendita:	1
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608002296
Codice EAN 128:	(01)08012608002296(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Tolleranza range
Pesce spada	Trance da 250 a 350 gr	100,0	+/- 20 %
Totale		100,0	

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

Etichettatura ingredienti

Pesce spada, (*Xiphias gladius*), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71 e in Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77.

* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate.

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero per almeno 8 ore o in microonde in modalità defrost(o seguendo le indicazioni dell'apparecchio) ed usare come un prodotto fresco entro e non oltre le 24 ore, previa cottura.

Descrizione prodotto

Trance di pesce spada con pelle e osso congelate singolarmente.

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

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Pesce spada	pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Pescato Oceano Pacifico FAO 71 / 77 / 87
Pesce spada	pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Pescato Oceano Atlantico FAO 34/41
Pesce spada	pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Pescato in Oceano Indiano FAO 51 / 57

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Sacchetto celeste

Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 260 mm 125 mm

Peso: 227 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 15

N° unità di vendita per pallet 135

Altezza pallet compreso EUR EPAL

2.175 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 2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020

Etichettatura imballi secondari non a contatto

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, prevenendo qualsiasi tipo di contaminazione esterna, senza modificarne in nessun modo le caratteristiche organolettiche e fisiche.

4. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche

Parametro

Definizione

Colore (*):

pesce: colore variabile dal panna al rosato.

Odore (**):

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

Sapore(**):

Tipico dello spada, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**):

Carne salda e compatta

(*) verificato sul prodotto surgelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
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	N=5 C=2 11 ufc/g M: 110 ufc/g	O.M. 11/10/1978	
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 ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	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 SO ₂			
Presenza di molluschi		x	
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da

CQ

Milena Napoletani

Verificata da

RP

Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ

Gianluca Andrenacci

Visto Cliente