

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPRERIS001 REV.2 del 08/02/2021

Preparato per risotto congelato

800 g

Mare piu



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Preparato per risotto congelato
Denominazione di vendita :	Preparazione alimentare per primi piatti a base di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e crostacei
Marchio:	Mare piu
Peso al netto della glassatura	800 g
Glassatura di protezione compensata:	20%
Confezione:	Busta
Nr. Confezioni per unità di vendita:	6
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608400078
Codice EAN 128:	(01)08012608400078(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia
Totano gigante del Pacifico	cubetti
Cozze cilene	sgusciate precotte
Calamaro Indopacifico	anelli e ciuffi con pelle senza occhi, becchi e calamo
Gambero Indopacifico	sgusciato
Vongole del Pacifico	sgusciate precotte

Etichettatura ingredienti

TOTANO gigante del Pacifico (*Dosidicus gigas*) pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87- stabilizzanti: E 450- E-451, E 452, regolatori di acidità : E 330- E 331, **COZZE** cilene sgusciate precotte (*Mytilus chilensis*), allevate in Cile, **CALAMARO** Indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*), pescato con reti da traino, nell' Oceano Indiano Occidentale FAO 51, **VONGOLE** del Pacifico (*Paphia textile*), pescate con draghe in oceano Pacifico FAO Centro Occidentale FAO 71. **GAMBERO** Indopacifico (*Parapenaeopsis stylifera*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51 Conservante **METABISOLFITO** di sodio E223.

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

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco o mettere direttamente in padella. Cuocere per 6 minuti a fuoco medio e terminare la cottura con la pasta per altri 2 min circa.

Descrizione prodotto:

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei.

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 aggiuntive o alternative

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Cozze	Cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevata in Spagna
Calamaro patagonico	Calamaro	Doryteuthis gahi	Oc. Atlantico Sud Occidentale FAO 41
Calamaro Indopacifico	Calamaro	Uroteuthis edulis	Oc. Pacifico FAO 71
Calamaro del Pacifico	Calamaro	Uroteuthis chinensis	Oc. Indiano FAO 51

Gambero Rosa	Gambero	Parapenaeus longirostris	Mar Mediterraneo centrale FAO 37,2,1 e FAO 37,3,1
Mazzancolla tropicale	mazzancolla	Penaeus Vannamei	Allevato in Vietnam- Perù- Ecuador

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Busta in Film accoppiato OPP20/PE 60 per confezionamento
 Dimensioni: 300x220 mm

Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
 Dimensioni: 375 mm 260 mm 145 mm

Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
 N° confezioni per unità di vendita 6
 N° unità di vendita per strato 9
 N° strati per pallet 12
 N° unità di vendita per pallet 108
 Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.890 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

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 (*): Tipico dei prodotti componenti
 Odore (**): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
 Sapore(**): Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
 Consistenza (**): Carne salda e compatta tipica delle speci.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	kJ 387 kcal 92,5
Grassi / Fat	1,6 g
	di cui acidi grassi saturi / 0,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	3,4 g
	di cui zuccheri / of which 0,0 g

Fibra / Fiber	0,0 g
Proteine / Protein	15,1 g
Sale / Salt	0,60 g

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	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007

Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce	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 (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)			
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		X	
Presenza di molluschi	X		
Presenza di lupini			

Modificazioni genetiche(O.G.M)

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

Radiazioni ionizzanti

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

Visti Mare Più

Redatta da

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ _____ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente