

mare più

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FMISSCO010 REV.7 del 13/01/2021

MISTO SCOGLIO EXTRA CONGELATO

800 g

Mare Più



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	MISTO SCOGLIO EXTRA CONGELATO
Marchio:	Mare Più
Peso al netto della glassatura	800 g
Glassatura compensata:	20%
Confezione:	Busta
Nr. Confezioni per unità di vendita:	6
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608001374
Codice EAN 128:	(01)08012608001374(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia
Cozze cilene	Intere con guscio e scusciate
Vongole del Pacifico	Intere con guscio e scusciate
Calamaro Indiano	Anelli e Ciuffi con pelle
Pannocchie	Intere
Scampi	Interi
Seppie Indopacifiche	Pulite
Gambero rosa	Intero
(**): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale	

Etichettatura ingredienti

COZZE cilene intere e sgusciate (*Mytilus chilensis*), allevate in Cile, **VONGOLE** del Pacifico (*Meretrix lyrata*), pescata con draghe in Oceano Pacifico Nord Occidentale FAO 61, **CALAMARO** Indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, reg. di acidità E330, E331, **PANNOCCHIE** (*Squilla mantis*), pescate con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, **SEPIE** del Pacifico (*Sepiella japonica*) pescata con reti da traino in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, **SCAMPI** (*Nephrops norvegicus*), pescati con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27, divisione VIIa Mar d'Irlanda, **METABISOLFITO** di sodio E223, **GAMBERO BOREALE** (*Pandalus borealis*), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 21, **VONGOLE** del Pacifico sgusciate (*Paphia undulata*), pescate con draghe in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, sale.

* 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. Cuocere da congelato in padella per 6 min e terminare la cottura per 2 min con il riso o la pasta.

Descrizione prodotto

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e crostacei congelati

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 utilizzate

Denominazione Italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Seppie Orientali	seppie	<i>Sepiella japonica</i>	Oc. Pacifico FAO 71
Vongole intere	vongole	<i>Tawera gayi</i>	Oc. Pacifico FAO 87

Cozze	cozze	Mytilus galloprovincialis	Allevata in Spagna
Mazzancolle tropicali	Mazzancolla	Litopenaeus vannamei	Allevate in Ecuador, Perù o Vietnam
Gambero rosa	Gambero	Parapenaeus longirostris	Mar Adriatico FAO 37,2,1/Mar Egeo FAO 37,3,1
Calamaro oceanico	Calamaro Oceanico	Doryteuthis gahi	Oc. Atlantico FAO 41
Calamaro del Pacifico	Calamaro del Pacifico	Uroteuthis chinensis	Oc. Pacifico FAO 71-77
Calamaro indopacifico	Calamaro indopacifico	Uroteuthis duvauceli	Oc. Indiano FAO 51-57
Calamaro indopacifico	Calamaro indopacifico	Uroteuthis edulis	Oc. Indiano FAO 51-57

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/ 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019

Etichettatura imballi secondari / 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.

4. Caratteristiche del prodotto

Caratteristiche organolettiche

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
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

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Valore energetico	82,3 Kcal
	341 kJ
Grassi	1, 2g
	di cui saturi 0,2 g
Carboidrati	3,4 g
	di cui zuccheri 0,0 g
Fibra	0,0 g
Proteine	13,2g
Sale	0,30 g

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	Procedura
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

Modificazioni genetiche(O.G.M) e 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	Possibili tracce nel prodotto finito	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	X		
Presenza di molluschi	X		
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da RCQ	Milena Napoletani	
Verificata da RP	Paolo Pennesi	
Approvata da RAQ	Gianluca Andrenacci	

Visto Cliente