

mare più

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FCOZGRA003 REV.3 del 04/03/2020

Cozze gratinate con pane al pomodoro

1 kg

Mare più

Catering

Vassoio lid



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

| | |
|--------------------------------------|--|
| Nome Commerciale: | Cozze gratinate con pane al pomodoro |
| Denominazione di vendita: | Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di cozze congelate |
| Marchio: | Mare più |
| Peso: | 1 g |
| Peso al netto della glassatura | 1000 g |
| Confezione: | Catering |
| Nr. Confezioni per unità di vendita: | 4 |
| T.M.C.: | 18 MESI |
| Codice EAN: | 8012608000575 |
| Codice EAN128 : | (01)08012608000575(15)XXXX(10)XXXXXX |

2. Composizione del prodotto

| Ingredienti | Tipologia | % | Peso/g | Tolleranza |
|----------------------------|---|-------|--------|------------|
| Cozze | Cozze mezzoguscio | 70,0 | 700,0 | +/- 20 % |
| Pangrattato | Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale | 30,0 | 300,0 | +/- 20 % |
| Olio extravergine d' oliva | | | | |
| Olio di semi di girasole | | | | |
| Pomodorino ciliegino | | | | |
| Prezzemolo | | | | |
| Sale | | | | |
| Aromi naturali | | | | |
| aglio | | | | |
| Totale | | 100,0 | 1000,0 | |

Etichettatura ingredienti

Cozze cilene mezzo guscio 70%(Mytilus chilensis, allevato in Cile FAO 87), panatura 30% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, pomodorino ciliegino 2,3%, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene PESCE, MOLLUSCHI), aglio.

Istruzioni per l'uso:

IN FORNO: disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160°C per 15 minuti circa.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di molluschi bivalvi con gratinatura.

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 sostitutive

| Nome | Denominazione italiana | Nome scientifico | Metodo di produzione / Area di cattura |
|--------------|------------------------|----------------------------------|--|
| Cozze | Cozze Cilene | Mytilus Chilensis | Allevato in cile FAO 87 |
| Cozze | Cozze | Mytilus Galloprovincialis | Allevate in Spagna |

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 per alimenti sigillato da film neutro.

Dimensioni: 260x320x40 mm

Peso: 70 g

Imballi secondari

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

Dimensioni: 333 mm 268 mm 165 mm

Pallettizzazione

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

N° confezioni per unità di vendita 4

N° unità di vendita per strato 10

N° strati per pallet 10

N° unità di vendita per pallet 100

Altezza pallet compreso 1.800 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

- modalità di conservazione;
- bollo CE.

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 (*): Cozze: colore variabile dal bianco all'arancio. Panatura: giallo-arancio.

Odore (**): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**): Tipico della cozza, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**): Polpa salda e compatta con panatura: croccante.

(*) 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 | 253 Kcal |
| | 1061 kJ |
| Grassi | 11g |
| | di cui acidi grassi saturi 1,5 g |
| Carboidrati | 26,5g |
| | di cui zuccheri 1,5 g |
| Fibra | 1,5 g |
| Proteine | 10,9g |
| Sale | 1,75g |

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

| <i>Parametri</i> | <i>Valore limite</i> | <i>Riferimento</i> | |
|--------------------------------------|----------------------|--------------------|--|
| 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 | |
| Muffe | $\leq 10^3$ 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)

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

Dichiarazione radiazioni ionizzanti.

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

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 | | X | |
| 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 | | | |
| Presenza di molluschi | X | | |
| Presenza di lupini | | | |

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ _____ Gianluca Andrenacci