

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FFRIINF001 REV.2 del 25/03/2021

Frittura infarinata di totano australe e gamberi interi/Floured Fry-up of southern squid and whole shrimps
3 kg
Gourmet



marepiù

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

1. Definizione commerciale/Commercial description

Nome Commerciale/ Commercial Name:

Frittura infarinata di totano australe e gamberi interi/Floured Fry-up of southern squid and whole shrimps

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparato per fritto misto congelato/Prepared for frozen mixed fry

Marchio / Brand Name:

Gourmet

Peso / Weight:

3000 g

Confezione/Packaging

cartone/Box

Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:

1

T.M.C./Best before:

18 MESI/ Months

Codice EAN:

8012608000339

Codice EAN 128:

(01)08012608000339(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti/Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/g-weight	Tolleranza
Totano australe/Southern squid	anelli e ciuffi/ rings and tentacles	72,0	2160,0	+/- 2%
Gambero boreale/Boreal shrimp	Intero/Whole	18,0	540,0	+/- 2%
Farina/Flour	di grano tenero/ soft wheat	10,0	300,0	+/- 2%
		100,0	3000	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling*

Ingredienti: **TOTANO** australe 72% (Nototodarus sloanii), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Occidentale FAO 81, **GAMBERO boreale** 18% (Pandalus borealis) pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 21 conservante **METABISOLFITO** di sodio E223, infarinatura 10% (acqua, farina di **GRANO** tenero tipo "0"). / Southern **SQUID** 72% (Nototodarus sloanii), caught with hooks and longlines in Pacific Sud western ocean FAO 81, boreal **SHRIMP** 18% (Pandalus borealis) caught in North Atlantic Ocean FAO 21, preservative sodium **METABISULFITE** E223, flouring 10% (water, type 0 soft wheat flour).

*** 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/ Labeling may be subject to variation depending on the type and availability of raw materials used. The alternative raw materials are listed in the following table and in any case always agreed in advance with the customer.**

Istruzioni per l'uso/ Instruction for use

Utilizzare come un prodotto fresco. Friggere in olio bollente per 3 minuti circa./Use as a fresh product. Fry in hot oil (180°C) for about 3 minutes.

Descrizione prodotto/ Product description

Mix di molluschi cefalopodi e crostacei./ Mix of molluscs and crustaceans.

Descrizione controlli / Description of checks

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso.

A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici./Check incoming raw materials, check processing steps, thermal monitoring, weight control.

Possibili materie prime alternative/ List of additional raw materials replacement

Italian denomination	Scientific name	Fishing methods / Caught area
Gambero rosa/Pink shrimp	Parapenaeus longirostris	Pescato in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1/Caught in Central Mediterranean sea FAO 21
Mazzancolla Tropicale/Tropical shrimp	Litopenaeus vannamei	Allevato/farmed in: Perù/ Vietnam/ Ecuador

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari/Primary packaging

Tipo:/type

Busta in plastica idonea al contatto alimentare/Plastic bag suitable for food contact

Imballi secondari/Secondary packaging

Tipo:/type

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

Dimensioni:/Dimensions:

375 mm 260 mm 110 mm

Pallettizzazione/Pallet

Tipo pallet / Pallet type	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit	1
N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer	9
N° strati per pallet / No. of layers per pallet	17
N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet	153
Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL	2.020 mm

Schema di codifica/Coding scheme

Lotto/ Lot

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a/4 alphanumeric digits corresponding to: 1° ultimo numero dell'anno in corso/ last number of the current year;
2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno/progressive number of the day of the year;

Esempio: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020/Example: 0100 = corresponds at 10 April 2020

T.M.C./ Best before

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

2 cifre corrispondenti al mese/2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno/4 digits corresponding to the year

Esempio / Example: 10 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019 / correspond to 31 October 2019

Etichettatura imballi/ labeling packaging

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti/ The external packaging shows all indication in compliance with the laws in force

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/The different packaging materials and packaging systems used, ensure the best food protection, preventing any kind of external contamination, without modifying in any way the organoleptic and physical characteristics:

4. Caratteristiche del prodotto/Product characteristics

Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics

Parametro/Parameter

Definizione/ Definition

Colore/Color (*):	Tipico dei prodotti componenti/Typical of component product
Odore/Odor (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli/Typical of molluscs and shrimp; absence of unpleasant and / or unpleasant odors.
Sapore/Savor(**):	Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli/Typical of molluscs and shrimp, slightly spicy breeding; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza/texture(**):	Carne salda e compatta tipica delle speci/Firm and compact meat typical of species.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali/Nutritional value

Parametro/Parameter	Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia/Energia		97 Kcal
		405,6 kJ
Grassi/Fat		1 g
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati/Carbohydrates		6,1 g
	di cui zuccheri	0 g
Fibra/Fiber		0 g
Proteine/Protein		15,1g
Sale/Salt		0,85 g

Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristic

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

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristic

Parametri/Parameter	Valore limite/limit value	Riferimento/Reference	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno/Internal limit	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/Internal limit	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno/Internal limit	
Listeria monocytogenes	non oltre 11MPN/g IN 2 uc non oltre 110 MPN/g in 3 u.c	Om07/12/1993	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche/Genetic modifications(O.G.M)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. /The product is free from genetically modified organisms

Radiazioni ionizzanti/Ionizing radiations

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti/The product and the raw materials have not been subjected to ionizing radiation.

Allergeni/Allergens

Prodotti/Product	Presente come ingrediente /Present as an ingredient	Possibili Tracce/Possible Traces	Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/Presence of cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products	X		
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei / Presence of shellfish and shellfish products	X		
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and products made from eggs			
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and products made from fish		X	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and products made from peanuts			
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and products made from soy		X	
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and product made from milk (including lactose)			
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) / Presence of nuts, ie almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano / Presence of celery and products made from celery			
Presenza di senape e prodotti a base di senape / Presence of mustard and products made from mustard			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of sesame seeds and products made from sesame seeds			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2	X		
Presenza di molluschi / Presence of clams	X		
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Redatta da / Drafted by	
RCQ _____ Milena Napoletani	
Verificata da / Verified by	
RP _____ Paolo Pennesi	
Approvata da / Approved by	
RAQ _____ Gianluca Andrenacci	

Visto Cliente / Customer approval