

TECHNICAL SHEET

Cod. FFRIINF003 REV.0 del 08/03/2019

***Frittura di paranza infarinata / Adriatic floured
fry-up
3 Kg
Gourmet
catering***



1. Definizione commerciale / Commercial description

Nome Commerciale / Commercial name:

Frittura di paranza infarinata / Adriatic floured fry-up

Denominazione di vendita / Sales description :

Prodotto surgelato a base pesci congelati / Frozen product based on frozen fish

Marchio / Brand:

Gourmet

Peso / Weight:

3000 g

Confezione / Package:

catering

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

1

T.M.C. / Minimum storage period:

18 MESI / MONTHS

Codice EAN / EAN Code:

8012608000353

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608000353(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza sul peso / Tolerance
Triglie / Red mullet	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	25,0	750,0	+/- 20 %
Moli / Whiting	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	20,0	600,0	+/- 20 %
Merluzzo / Cod	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	20,0	600,0	+/- 20 %
Gambero rosa / Rose shrimps	intero / entire	10,0	300,0	+/- 20 %
Zanchette / Scadfish	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	5,0	150,0	+/- 20 %
Alici / Anchovies	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	10,0	300,0	+/- 20 %
Farina / Flour	decapitate, eviscerate / beheaded, eviscerated	10,0	300,0	+/- 20 %
Totale / Total		100,0	3000,0	

NB* Le percentuali del mix possono variare in funzione della disponibilità della pesca. / NB * The mix percentages may vary depending on the availability of the fishing.

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Triglia di fango (Mullus barbatus), pescata con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, **Merluzzo** (Merluccius merluccius), pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, **Moli** (Merlangius merlangus), pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, **Alici** (Engraulis encrasicolus), pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, infarinatura 10% (farina di **Grano** tenero tipo "00", farina di semola di **Grano** duro) **Gambero rosa** (Parapenaeus longirostris) pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 Mar Adriatico, **zanchette** (Arnoglossus laterna), pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo FAO 37.2.1. / **Red mullet** (Mullus barbatus), fished with trawl nets in the Central Mediterranean Sea FAO 37,2,1 Adriatic Sea, **Cod** (Merluccius merluccius), fished with trawl nets in the Central Mediterranean Sea FAO 37.2.1. Adriatic Sea, **Whiting** (Merlangius merlangus), fished with trawl nets in Central Mediterranean Sea FAO 37.2.1 Adriatic Sea, **Anchovies** (Engraulis encrasicolus), fished with trawl nets in Central Mediterranean Sea FAO 37.2.1 Adriatic Sea, floury 10% (type **Wheat** flour soft) 00 "Durum **Wheat** semolina flour) **Pink shrimp** (Parapenaeus longirostris) fished with trawl nets in Central Mediterranean Sea FAO 37.2.1 Adriatic Sea, **Scadfish** (Arnoglossus laterna), fished with trawls in Mediterranean Sea FAO 37.2.1.

* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate, determinate dalla disponibilità della pesca. /

* Labeling may be subject to change depending on the type of raw materials used, determined by the availability of fishing.

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Friggere in olio bollente per 5 minuti. / Fry in hot oil for 5 minutes

Descrizione prodotto / Product Description

Mix di pesci puliti, decapitati ed eviscerati. / Mix of clean, decapitated and gutted fish.

Descrizione controlli / Control Description

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. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

Materie prime utilizzate / Raw material used

Nome / Name	Denominazione italiana / Italian denomination	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Triglia di fango / Red mullet	triglia / Red mullet	Mullus barbatus	Mar mediterraneo orientale (Mar Egeo) FAO 37.3.1 /East Mediterranean Sea (Egeo Sea) FAO 37.3.1
Merluzzo / Cod	Merluzzo / Cod	merluccius merlucius	Mar mediterraneo orientale (Mar Egeo) FAO 37.3.1 /East Mediterranean Sea (Egeo Sea) FAO 37.3.1
Busbane / Pout	Busbane / Pout	Trisopterus capellanus	Mar mediterraneo orientale (Mar Egeo) FAO 37.3.1 /Central Mediterranean Sea (Egeo Sea) FAO 37.3.1
Zanchette / Scaldfish	Zanchette / Scaldfish	Arnoglossus Laterna	Mar mediterraneo orientale (Mar Egeo) FAO 37.3.1 /East Mediterranean Sea (Egeo Sea) FAO 37.3.1
Moli / Whiting	Moli / Whiting	Merlangius merlangus	Mar mediterraneo orientale (Mar Egeo) FAO 37.3.1 /East Mediterranean Sea (Egeo Sea) FAO 37.3.1
Farina / Flour			Origine Italia / Italian origin

3. Imballaggio / Package

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. / American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape

Dimensioni / Dimensions:

375 mm 260 mm 110 mm

Pallettizzazione / Palletizing

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 on the day of the year;

Esempio/ Example: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019 / correspond to 10 April 2019

T.M.C. / Minimum storage period

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) (Minimum storage period) calcolato a 18 mesi / calculated in 18 months:

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

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

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

Etichettatura imballi secondari / Secondary packaging labeling

Gli imballi riportano tutte le indicazioni, in ottemperanza alle leggi vigenti, / The packaging shows 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 features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Colour (*):	Colore bianco/panna della farina. / Cream/white color of the flour
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico delle materie prime componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typica of the raw materials, absence of strange and-or unpleasant flavor.
Consistenza / Consistency (**):	Carne salda e compatta. / Firm and compact fish.

(*) verificato sul prodotto surgelato / verified on the frozen product.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso / verified on the fired product as per instructions for use.

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	543 kj
	130 kcal
Grassi / Fat	1,5 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty 0,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	12,2 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,1 g
Fibra / Fiber	0 g
Proteine / Protein	15,9 g
Sale / Salt	0,40 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Parametro / Parameter	Limite interno / Leggi vigenti / Internal limit/ current law	Procedura / Procedure
Piombo / Lead	Reg. CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	Procedura / Procedure
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C / Mesophilic Aerobic Microorganisms at 30 ° C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	ISO 166492: 2001
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	UNI EN ISO 68882: 2004
Listeria monocytogenes	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	AFNOR AES 10/0509/ 06
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	MP 2105 rev 1 2013

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

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

Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiations

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

Allergeni / Allergens

Prodotti / Products	Presente come ingrediente / Present	Possibili tracce / possible tracks	Note / 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 (wheat, rye, barleys, 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			
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