



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPISCO003 REV.3 del 04/03/2020

Spiedoni di scorfano e zucchine gratinati
2800 g, 40 pz
Mare più
Vassoio



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Spiedoni di scorfano e zucchine gratinati

Denominazione di vendita:

Preparato gastronomico a base di scorfano e zucchine

Marchio:

Mare più

Peso:

2800 g

Peso netto :

2800 g

Confezione:

Vassoio

Nr. Confezioni per unità di vendita:

1

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608002159

Codice EAN 128 :

(01)08012608002159(15)XXXX(10)XXXXXX

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Scorfano	cubetto 2,4 x 2,4 mm	57,0	1596,0	+/- 20 %
Zucchine	Macinate	23,0	644,0	+/- 20 %
Pangrattato Sale Olio extravergine di oliva Olio di semi di girasole Prezzemolo Pomodorino Albumi d' uovo Capperi Aromi naturali Spezie	Farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale Ciliegiolo Polvere	20,0	560,0	+/- 20 %
Totale		100,0	2800,0	

Etichettatura ingredienti

SCORFANO Atlantico 57% (Sebastes norvegicus) (Costituito da parti di pesce), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27, sottozona Va Fondali dell' Islanda, zucchine 23%, panatura 20% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo '0', lievito di birra, sale), pomodorino ciliegino, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, olio di semi di girasole, capperi, albumi d'UOVO in polvere, aromi naturali (contiene PESCE, MOLLUSCHI)].

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011

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 180°C per 18 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli spiedoni a metà cottura.

IN PADELLA: aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 12 minuti circa girando gli spiedoni di tanto in tanto.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di cubetto di scorfano e zuccina con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70gr.

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.

Possibili materie prime alternative

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Scorfano Atlantico	Scorfano	Sebastes norvegicus	Pescato in Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 27 divisone Va Fondali dell' Islanda

Scorfano Atlantico	Scorfano	Sebastes mentella	Pescato in Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 27
Scorfano Australe	Scorfano	Scorpaena cardinalis	Pescato in Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 27

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo:	Vassoio PS+PE, idonei per contatto alimentare
Dimensioni:	320x260x95 mm
Peso:	90 g

Imballi secondari

Tipo:	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
Dimensioni:	333 mm 265 mm 110 mm

Pallettizzazione

Tipo pallet	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per unità di vendita	1
N° unità di vendita per strato	10
N° strati per pallet	16
N° unità di vendita per pallet	160
Altezza pallet compreso n° 1 EUR EPAL	1.910 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 31 Ottobre 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

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
Colore (*):	Scorfano: colore panna. Panatura: giallo-arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico dello scorfano, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Energia	196 Kcal
	823 kJ
Grassi	11 g
	di cui acidi grassi saturi 1,5 g

Carboidrati	13 g
	di cui zuccheri 0,9 g
Fibra	1 g
Proteine	10 g
Sale	1,40 g

Caratteristiche chimiche

Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Muffe	≤10 ³ Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	limite interno	
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.

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