



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPOLRIC001 REV.3 del 16/02/2022

Polpa cruda di riccio di mare congelata

150g

Mediterraneo

catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Polpa cruda di riccio di mare congelata
Marchio:	Mediterraneo
Peso:	150g
Confezione:	catering
Nr. Confezioni per unità di vendita:	12
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608000308
Codice EAN 128:	(01)08012608000308(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%		
Riccio	Polpa	100,0		
Totale				

Etichettatura ingredienti

RICCIO (Paracentrotus lividus) pescato a mano in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 (Mar Adriatico).

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco o usare direttamente da congelato in padella.

Descrizione prodotto

Barattolino con polpa di riccio 100%

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.

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Barattolino in plastica trasparente chiuso

Pallettizzazione

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

N° confezioni per unità di vendita 12

N° unità di vendita per strato 25

N° strati per pallet 16

N° unità di vendita per pallet 400

Dimensione cartone 22,5x14,5,11 cm

Schema di codifica

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore.

Oppure Lotto interno

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: 1° ultimo numero dell'anno in corso;

2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 1100 = corrisponde al 10 Aprile 2021

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/ 2023 corrisponde al 31 Ottobre 2023

Etichettatura imballi secondari non a contatto

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

Parametro

Definizione

Colore (*): Colore rosso tipico dell' interno del riccio

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

Sapore(**):

Tipico della materia prima componente, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**):

Polpa densa .

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Energia	kJ 431 kcal 104
Grassi	4,3 g
	di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati	2,5 g
	di cui zuccheri 0,1
Fibra	1,1 g
Proteine	12 g
Sale	0,70 g

Analisi chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
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	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Reg CE 2073/2005	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

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

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			
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei			
Presenza di uova e prodotti a base di uova			
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce			
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 (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			
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ _____ Gianluca Andrenacci