

# marepiù

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FSPIPES012 REV.2 del 23/11/2020

## ***Spiedini di calamaro e mazzancolle gratinati***

**3000 g**  
**Mare Più**  
**Catering**



# marepiù

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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

**Spiedini di calamaro e mazzancolle gratinati**

Denominazione di vendita:

**Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di calamari e mazzancolle congelati**

Marchio:

**Mare Più**

Peso:

**3000 g**

Confezione:

**Catering**

Nr. Confezioni per unità di vendita:

**1**

T.M.C.:

**18 MESI**

Codice EAN:

**8012608000520**

Codice EAN 128:

**(01)08012608000520(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Calamaro patagonico	Calamari puliti	57,0	1710,0	+/- 20 %
Mazzancolla tropicale	Mazzancolle sgusciate	13,0	390,0	+/- 20 %
Pangrattato	Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale			
Semilavorato per panatura	Farina di frumento, lievito di birra, sale e spezie.			
Olio extravergine d' oliva		30,0	900,0	+/- 20 %
Olio di semi di girasole				
Prezzemolo				
Sale				
Aromi naturali				
Spezie				
<b>Totale</b>		100,0	3000,0	

### Etichettatura ingredienti

INGREDIENTI: **CALAMARO** Patagonico 57% (*Doryteuthis gahi*), pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71, panatura 30% [pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), farina di semola di **GRANO** duro, albume d'**UOVO** in polvere, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **MOLLUSCHI, CROSTACEI, PESCE**), capperi], **MAZZANCOLLA** tropicale 13% (*Litopenaeus vannamei*), allevata in Ecuador, conservante **METABISOLFITO** di sodio E223.

### 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 20 minuti circa.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e disporre sulla griglia; cuocere per 10 minuti circa girando gli spiedini di tanto in tanto.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di calamari e mazzancolle con panatura infilzati su uno spiedino. Peso circa 130g (+/- 25g)

### 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 alternative o aggiuntive

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Mazzancolla del Pacifico	Mazzancolla o Gamberone	<i>Farfantepenaeus californiensis</i>	Pescata in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87
Mazzancolla del Pacifico	Mazzancolla o Gamberone	<i>Farfantepenaeus californiensis</i>	Allevata in Vietnàm/ Allevata in Thailandia
Calamaro Indopacifico	Calamaro	<i>Uroteuthis Edulis</i>	Pescata in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71
Calamaro de Pacifico	Calamaro	<i>Uroteuthis chinensis</i>	Pescata in Oceano Indiano Occidentale FAO 51

### 3. Imballaggio

#### **Imballi primari**

Tipo: Busta Pe/Hd

#### **Imballi secondari**

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

Dimensioni: 375 mm 260 mm 120 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 9

N° strati per pallet 14

N° unità di vendita per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.830 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 a partire dal 1° Gennaio

Esempio: 9100 = corrisponde al 10 Aprile 2019

##### 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 secondari non a contatto**

Gli imballi riportano tutte le 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 (\*): Calamari: colore variabile dal bianco al panna. Mazzancolla: grigio-rosa. Panatura: giallo-arancio.

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

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

Consistenza (\*\*): Calamari compatti e mazzancolla soda e morbida 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
Valore energetico	179 Kcal
	747 kJ
Proteine	12
Carboidrati	13
	di cui zuccheri 1 g
Grassi	9 g
	di cui saturi 1 g
Fibra	1 g
Sale	1,00g

### Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	
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	
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.

### Radiazioni ionizzanti

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

### Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce	
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			
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 ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> )			
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 SO <sub>2</sub>	X		
Presenza di molluschi	X		
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da

CQ \_\_\_\_\_ Milena Napoletani

Verificata da

RP \_\_\_\_\_ E.M Giuliani

Approvata da

RAQ \_\_\_\_\_ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente