

# marepiù

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FGUAMAR001 REV.6 del 13/02/2020

**GUAZZETTO DI MARE CONGELATO**

**800 g**

**Mare Più**



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

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

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	<b>GUAZZETTO DI MARE CONGELATO</b>
Denominazione di vendita :	<b>Misto per primi e secondi piatti a base di molluschi e crostacei.</b>
Marchio:	<b>Mare Più</b>
Peso al netto della glassatura	<b>800 g</b>
Glassatura	<b>20%</b>
Confezione:	<b>Busta</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>6</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN:	<b>8012608200258</b>
Codice EAN 128:	<b>(01)08012608200258(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia
Vongole del pacifico	con guscio
Pomodorini	a metà
Cozze	Sgusciate e mezzoguscio
Calamaro	Anelli e ciuffi
Gamberi Argentini	Interi e sgusciati
Scampi	Interi
Gamberi rosa	Interi

**GLASSATURA (\*\*):** Max 20%

(\*\*): Il peso al netto della glassatura dichiarato del prodotto finito è garantito . L'aggiunta di acqua potabile, prevista per proteggere il prodotto, non deve essere superiore al 20% del peso dichiarato .Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale

### Etichettatura ingredienti

VONGOLE intere del Pacifico (*Meretrix lyrata*), pescate con draghe in Oceano Pacifico Nord Occidentale FAO 61, COZZE sgusciate e mezzo guscio (*Mytilus chilensis*), allevate in Cile, pomodorino ciliegino, CALAMARO indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51, GAMBERO argentina (*Pleoticus muelleri*), pescato con reti da traino Oceano Atlantico Sud Orientale FAO 41, conservante METABISOLFITO di sodio E223, SCAMPI (*Nephrops norvegicus*), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27, divisione VIIg (Celtic sea settentrionale), conservanti METABISOLFITO di sodio E223, GAMBERO rosa (*Litopenaeus vannamei*), allevate in Ecuador, conservante METABISOLFITO di potassio E224, reg. di acidità E330, antiagglomeranti E504 .

**\* 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.**

### Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco.

### Descrizione prodotto

Mix di crostacei e molluschi bivalvi.

### 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 aggiuntive o alternative

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Gambero Atlantico	gambero	<i>Pleoticus muelleri</i>	Pescato FAO 41
Scampo	scampo	<i>Nephrops norvegicus</i>	Pescato FAO 27(altre divisioni)
Cozze	cozze	<i>Mytilus galloprovincialis</i>	Allevate in Spagna
Vongole del Pacifico	vongole	<i>Tawera gayi</i>	Pescato in Oc. Pacifico FAO 87

<b>Mazzancolla Tropicale</b>	<b>Gambero</b>	<b>Penaus vannamei</b>	<b>Allevata in Perù/Vietnam/Thailandia</b>
<b>Gambero rosa</b>	<b>Gambero</b>	<b>Parapenaeus longirostris</b>	<b>Pescato in Mar Mediterraneo FAO 37</b>
<b>Calamaro oceanico</b>	<b>Calamaro Oceanico</b>	<b>Doryteuthis gahi</b>	<b>Oc. Atlantico FAO 41</b>
<b>Calamaro del Pacifico</b>	<b>Calamaro del Pacifico</b>	<b>Uroteuthis chinensis</b>	<b>Oc. Pacifico FAO 71-77</b>
<b>Calamaro indopacifico</b>	<b>Calamaro indopacifico</b>	<b>Uroteuthis duvauceli</b>	<b>Oc. Indiano FAO 51-57</b>
<b>Calamaro indopacifico</b>	<b>Calamaro indopacifico</b>	<b>Uroteuthis edulis</b>	<b>Oc. Indiano FAO 51-57</b>

### 3. Imballaggio

#### **Imballi primari**

Tipo: Busta in PVC  
Dimensioni: 300x220 mm

#### **Imballi secondari**

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente  
Dimensioni: 330 mm    260 mm    176 mm

#### **Pallettizzazione**

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm  
N° confezioni per unità di vendita 6  
N° unità di vendita per strato 10  
N° strati per pallet 10  
N° unità di vendita per pallet 100  
Altezza pallet compreso 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 10 Aprile 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 esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

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

### 4. Caratteristiche del prodotto

#### **Caratteristiche organolettiche**

##### Parametro

Colore (\*):

Odore (\*\*):

Sapore(\*\*):

Consistenza (\*\*):

##### Definizione

Tipico dei prodotti componenti

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Carne salda e compatta tipica delle speci.

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

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

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
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007

### 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		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			
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

RCQ

Milena Napoletani

Verificata da

RP

Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ

Gianluca Andrenacci

### Visto Cliente