



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FSPIGAM004 REV.1 del 08/01/2018

***Spiedini di gambero argentino  
30 pz da 60 g  
Mare Più  
Catering***



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 gambero argentino**  
 Denominazione di vendita: **Preparazione a base di gamberi sgusciati**  
 Marchio: **Mare Più**  
 Pezzi: **30 pz da 60 g**  
 Confezione: **cartone**  
 Nr. Confezioni per unità di vendita: **1**  
 T.M.C.: **18 MESI**  
 Codice EAN: **8012608000902**  
 Codice EAN 128 : **(01)08012608000902(15)XXXX(10)XXXXXX**

Ingredienti	Tipologia	%		
Gambero Argentino	Sgusciati e devenati	100,0		
<b>Totale</b>		100,0		

### Etichettatura ingredienti

Spiedini di **GAMBERO** argentino, (Pleoticus muelleri, pescato con reti da circuizione e raccolta in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, antiossidante **METABISOLFITO** di sodio E223).

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 220°C per 8 minuti circa, girando gli spiedini di tanto in tanto.

**SULLA GRIGLIA/FRYTOP :** aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia calda a 200°C. Cuocere per 6 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto.

**SULLA PADELLA:** aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia calda. Cuocere a fuoco medio per 6 minuti circa girando gli spiedini di tanto in tanto.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di gamberi sgusciati, 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.

### Materie prime utilizzate

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
<b>Gambero Argentino</b>	<b>Gambero</b>	<b>Pleoticus muelleri</b>	<b>Pescato in Oceano Atlantico FAO 41</b>

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Sacco Hdpe idoneo al contatto alimentare

#### Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm    268 mm    125 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 1.900 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: 7100 = corrisponde al 31 Ottobre 2017

### 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 2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

## 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

#### Parametro

#### Definizione

Colore (\*): Gambero: colore rosso/arancio tipico.

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

Sapore(\*\*): Tipico del gambero, gusto dolce; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (\*\*): Polpa salda e compatta

(\* ) verificato sul prodotto congelato.

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

### Caratteristiche chimiche

Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		
Solfiti		

### Caratteristiche microbiologiche

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	
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	N=5 C=2, m: 11 ufc/g M:110 ufc/g	O.M. 11/10/1978	
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			
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