

# marepiù

## **SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FPAELLA001 REV.3 del 04/03/2019

### ***Paella congelata*** **1000 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>Paella congelata</b>
Denominazione di vendita:	<b>Prodotto congelato : mlsto per primi piatti a base di pesce e verdure</b>
Marchio:	<b>Mare Più</b>
Peso:	<b>1000 g</b>
Confezione:	<b>busta</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>6</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN:	<b>8012608000605</b>
Codice EAN 128 :	<b>(01)08012608000605(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia			
Riso giallo	Precotto			
Sugo per paella	*			
Cozze Cilene	sgusciate, precotte			
Calamaro	Anelli			
Polpo	cotto tagliato			
Piselli	finissimi			
Pomodoro	cubetto 10x10x10			
Vongole del Pacifico	sgusciate, precotte			
Peperoni	Strisce			
Seppia	Fettuccine			
Gambero	sgusciate			

### Etichettatura ingredienti

Riso giallo lungo parboiled con olio precotto, salsa per paella (passata di pomodoro, olio di semi di girasole, brodo di vongole, filetto di **MERLUZZO**, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, cipolla e aglio surgelato, pasta di **ACCIUGHE**, sale e peperoncino), **CALAMARO** Indopacifico (*Uroteuthis duvauceli*) pescato con reti da traino nell'Oceano Indiano Orientale FAO 57, regolatori di acidità E 330, E 331), **POLPO** (*Octopus vulgaris*), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico centro orientale FAO 34, **COZZE** cilene (*Mytilus chilensis*), allevate in Cile, piselli (Prodotto in Italia), pomodoro ciliegino (Prodotto in Italia), **VONGOLE** del pacifico sgusciate (*Paphia undulata*), pescata con draghe in Oceano Pacifico FAO 71, peperoni (Origine Spagna), **GAMBERO** rosa sgusciato (*Parapenaeus longirostris*), pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 (Mar Adriatico), conservante **METABISOLFITO** di sodio E223.

\* **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:

Cucinare direttamente da congelato per 12 min circa a fuoco medio.

### Descrizione prodotto

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei, riso, verdure e condimento.

### 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>Totano gigante del pacifico</b>	<b>totano</b>	<b>Dosidicus Gigas</b>	<b>pescato Oceano Pacifico FAO 87</b>

<b>Calamaro del Pacifico</b>	<b>calamaro</b>	<b>Uroteuthis chinensis</b>	<b>Oc. Indiano FAO 51</b>
<b>Calamaro Indopacifico</b>	<b>calamaro</b>	<b>Uroteuthis edulis</b>	<b>Pescato in Oc. Pacifico FAO 71</b>
<b>Cozze</b>	<b>cozze</b>	<b>Mytilus galloprovincialis</b>	<b>Allevate in Spagna</b>
<b>Gambero Indopacifico</b>	<b>gambero</b>	<b>Solenocera crassicornis-</b>	<b>Pescate in oceano Pacifico Fao 61 e Oceano Indiano fAO 57</b>
<b>Gambero Indopacifico</b>	<b>gambero</b>	<b>Parapenaeopsis stylifera- Metapenaeus monoceros</b>	<b>pescato oceano Indiano FAO 51</b>
<b>Vongole del Pacifico</b>	<b>vongole</b>	<b>Paphia undulata</b>	<b>Pescata in oceano Pacifico</b>

### 3. Imballaggio

#### **Imballi primari**

Tipo: Busta in OPPMAT

Dimensioni: 320x260 mm

#### **Imballi secondari**

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

Dimensioni: 333 mm    268 mm    175 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 1.900 mm

#### **Schema di codifica**

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a:    Lotto  
1°    ultimo numero dell'anno in corso;  
2°/3°/4°    numero progressivo del giorno dell'anno;

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: 10/2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019

#### **Etichettatura imballi**

Gli imballi riportano tutte le diciture 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 (\*):    Tipico dei prodotti componenti

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

Sapore(\*\*):    Gradevole tipico delle marerie componenti.

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

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

#### **Caratteristiche chimiche**

Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

### Caratteristiche microbiologiche

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 <sup>6</sup> Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 <sup>2</sup> Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	≤10 <sup>2</sup> 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) -Radiazioni ionizzanti

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

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

### Allergeni

<b>Prodotti</b>	<b>Presente come ingrediente</b>	<b>Possibile presenza di tracce nel prodotto</b>	<b>Note</b>
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 (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		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