

# 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 ( <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