



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FZUCGAM001 REV.1 del 13/02/2020

ZUCCHINE e GAMBERI CONGELATO

6 x 800 g
Mare Più



Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Gambero Indiano	Gambero	Parapenaeopsis stylifera	Oc. Indiano FAO 51/ Oc. Pacifico FAO 61
Gambero indiano	gambero	Metapenaeus monoceros	Pescato in Oceano Indiano FAO 61
Zucchine	zucchine	*	Origine Polonia
Mazzancollac tropicale	mazzancolla	Litopenaeus vannamei	Allevata in Ecuado/Vietnam/Thailandia

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Sacco HDPE celeste

Dimensioni: 50x16x16x60

Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 260 mm 165 mm

Peso: 312 g

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 1.800 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: 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

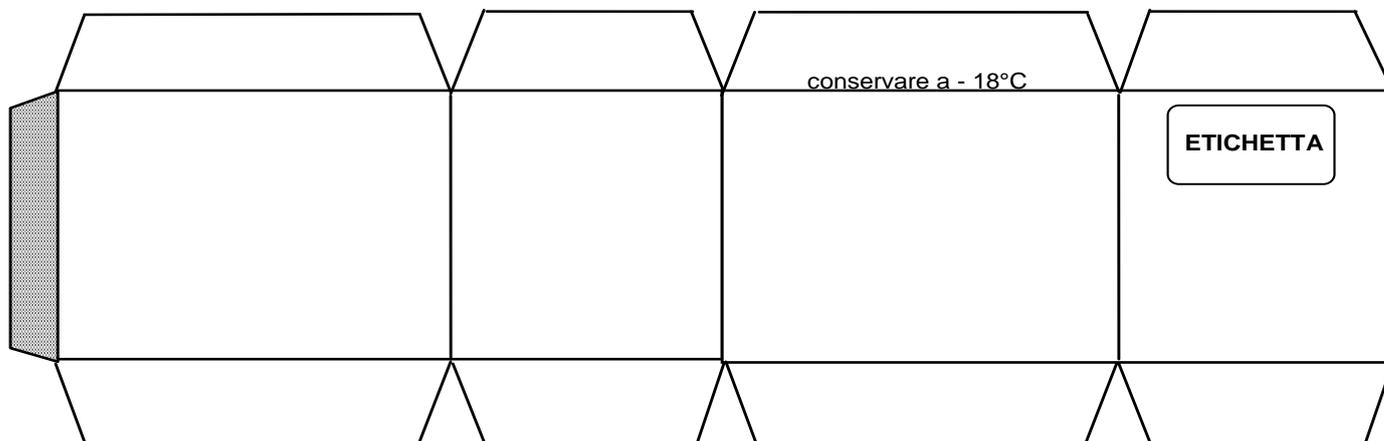
Etichettatura imballi secondari non a contatto

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

Riportato con etichetta

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro la fine di (T.M.C.);

- modalità di conservazione;
- bollo CE.



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

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
Colore (*):	Tipico dei prodotti componenti
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Carne salda e compatta tipica delle speci.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali medi per 100g
Valore energetico	40,2 Kcal
	168,2 kJ
Grassi	0,5g
	di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati	3 g
	di cui zuccheri 0 g
Fibra	0,8 g
Proteine	6,8g
Sale	0,53g

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	Procedura
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	Procedura
------------------	----------------------	--------------------	------------------

Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

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	x		