

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPIALI001 REV.1 del 10/02/2020

**Spiedini di alici decapitate eviscerate
gratinati/Anchovy skewers au gratin**

30 pz

Catering

Gourmet



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

Spiedini di alici decapitate eviscerate gratinati/Anchovy skewers au gratin

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di alici congelate .
/Frozen anchovy-based gastronomic preparation au gratin

Marchio / Brand Name:

Gourmet

Confezione:

30 pz

Peso netto:

1800 g

Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of
package for sales unit:

3

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608000438

Codice EAN 128 :

(01)08012608000438(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g	Tolleranza
Alici /Anchovy	gutted and headless	90,0	1620,0	+/- 2 %
Pangrattato/bread crumbs	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale/ soft wheat type'0', brewer's yeast, salt			
Olio di semi di girasole/Sunflower seed oil		10,0	180,0	+/- 2 %
Prezzemolo/Parsley				
sale/salt				
spezie/spices				
Totale		100,0	1800,0	

Etichettatura ingredienti

Filetto di **ALICI*** (Engraulis encrasicolus) 90% pescate in Mar Mediterraneo Centarle FAO 37,2,1 (Mar Adriatico), panatura 10% [pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo '0', lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio, basilico/**Anchovy** fillet * (Engraulis encrasicolus) 90%, caught in the Mediterranean Sea Centarle FAO 37,2,1 (Adriatic Sea), breading 10% [breadcrumbs (soft **wheat** flour type '0', brewer's yeast, salt), sunflower seeds oil, salt, parsley, garlic, basil.

Istruzioni per l'uso / Istuctions for use

IN FORNO: PRERISCALDARLA A FUOCO MEDIO CON FILO D' OLIO SULLA PADELLA E SOPRA AL PRODOTTO CUOCERE PER 6 MIN GIRARE A META' COTTURA/ I N THE OVEN: PREHEAT IT A MEDIUM FIRE WITH OIL ON THE FRYING PAN AND ABOVE THE PRODUCT COOK FOR 3 MINS IN EACH SIDE

SULLA PADELLA : PRERISCALDARLA A FUOCO MEDIO CON UN FILO D' OLIO SULLA PADELLA E SOPRA AL PRODOTTO CUOCERE PER 6 MIN GIRARE A META' COTTURA/ PREHEAT IT A MEDIUM FIRE WITH OIL ON A PAN AND ON THE PRODUCT. COOK FOR 3 MINUTES FOR EACH SIDE

SULLA PIASTRA : PRERISCALDARLA A CALORE MEDIO ADAGIARE IL PRODOTTO CON UN FILO D' OLIO SOPRA E SOTTO, CUOCERE PER 6 MIN ,GIRARE A META' COTTURA / PREHEAT IT A MEDIUM FIRE WITH OIL ON A PAN AND ON THE PRODUCT. COOK FOR 3 MINUTES FOR EACH SIDE

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di alici con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 60 gr./Frozen anchovy-based gastronomic preparation with gratin, skewered on a skewer weighing about 60 gr.

Descrizione controlli / Description of controls

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso.

A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici. / Check incoming raw materials, check processing steps, thermal monitoring, weight control. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

*Possibili materie prime alternative./Alternative Raw material

Denominazione italiana/Italian denomination	Nome scientifico/Scientific name	Metodo di produzione / Area di cattura-Catching zone
Alici	Engraulis encrasicolus	Pescate in Mar Mediterraneo Orientale FAO 37,3,1 (Mar Egeo)

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type:

Busta in plastica idonea al contatto alimentare / Plastic bag suitable for food contact

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type:

Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente /
American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape

Dimensioni / Dimensions:

375 mm 260 mm 110 mm

Pallettizzazione / Pallet

Tipo pallet / Pallet type

E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit 3

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer 9

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 17

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet 153

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL 2.020 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore. / Lot and deadline as per supplier label.

Oppure Lotto interno / Or internal Lot

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a /

4 alphanumeric digits corresponding to : 1° ultimo numero dell'anno in corso / last number of the current year;
2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno / progressive number on the day of the year;

Esempio/ Example: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020 / correspond to 10 April 2020

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi: / calculated in 18 months:

2 cifre corrispondenti al mese / 2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno / 4 digits corresponding to the month

Esempio / Example: 10 2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020 / correspond to 31 October 2020

Etichettatura imballi / Labeling packaging

Etichettatura secondo normativa vigente / Labeling according to current legislation

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. / The different packaging materials and packaging systems used, ensure the best food protection, preventing any kind of external contamination, without modifying in any way the organoleptic and physical characteristics.

4. Caratteristiche del prodotto / Product characteristic

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*): Alici: colore grigio tipico. Panatura: giallo-arancio Anchovy color grey

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

Sapore / Flavor(**): Tipico dell' alice, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza / Texture (**): Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida.

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali medi per 100g
Energia /Energy	173 Kcal
	730 kJ
Grassi / Fat	4,7 g
	di cui saturi 0,8 g
Carboidrati / Carbohydrates	12,0 g
	di cui zuccheri 1 g
Fibra / Fiber	0 g
Proteine / Protein	21 g
Sale / Salt	0,90 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Parametro / Parameter	Limite interno / Leggi vigenti / Internal laws / Current law
Piombo / Lead	

Cadmio / Cadmium	Regolamento CE 1831/06 e successive modifiche
Mercurio / Mercury	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri	Valore limite	Riferimento	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Muffe	≤10 ³ Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	limite interno	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche (O. G. M.) / Genetic modifications (G. M. O.)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche / The product is free

Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiations

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti / The product and raw materials have not been subjected to ionizing radiations.

Allergeni / Allergens

Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Presence of cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrids) and products made from cereals	Presente come ingrediente / Present	Possibili tracce / possible tracks	Note / Note
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei / Presence of shellfish and shellfish products	X		
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and products made from eggs		X	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and products made from fish		X	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and products made from peanuts	X		
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and products made from soy			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and product made from milk (including lactose)		X	
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) / Presence of nuts, ie almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano / Presence of celery and products made from celery			
Presenza di senape e prodotti a base di senape / Presence of mustard and products made from mustard			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of sesame seeds and products made from sesame seeds			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
Presenza di molluschi / Presence of clams			
Presenza di lupini / Presence of lupins			
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci