

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO/TECNICAL SHEET

Cod. FALIFIL001 REV.2 del 17/02/2020

Filetti di Alici del Mediterraneo ***IQF/Mediterranean Anchovy fillets***

3600 g
Mare Più
catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale/Commercial description

Nome Commerciale/ Commerciale Name: **Filetti di Alici del Mediterraneo**
IQF/Mediterranean Anchovy fillets
Marchio / Brand Name: **Mare Più**
Peso netto/ Net Weight: **3600 g**
Glassatura compensata /Compensated glaze: **10%**
Confezione/Packaging: **catering**
Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit: **1**
T.M.C./Best before: **18 MESI**
Codice EAN: **8012608800786**
Codice EAN 128: **(01)08012608800786(15)XXXX(10)XXXXXX**

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza range
Alici / Anchoovy	Filetti puliti 80/100 pz - kg/Clean fillets	100,0	3600,0	+/- 10 %
Totale		100,0	3600,0	

Il peso netto è da determinarsi col metodo ufficiale.

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling*

Filetti di ALICI (*Engraulis encrasicolus*, pescate con reti da circuizione e reti da raccolta. in Mar Mediterraneo Centrale (Mar Adriatico) FAO 37,2,1/ Anchovy fillets(*Engraulis encrasicolus*). Caught with circular trawls in Mediterranean central sea (Adritic sea) FAO 37,2,1

* 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/ Labeling may be subject to variation depending on the type and availability of raw materials used. The alternative raw materials are listed in the following table and in any case always agreed in advance with the customer.

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco./Use as a fresh product.

Descrizione prodotto/ Product description

Filetti di alici puliti decapitati ed eviscerati, aperti e surgelati in IQF./ Clean, opened, frozen fillets iqf.

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/List of additional raw materials replacement

Italian denomination	Scientific name	Fishing methods / Caught area
Alici	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Pescate in Mar Mediterraneo (Mar Egeo) FAO 37,3,1
Alici	<i>Engraulis encrasicolus</i>	Pescate in Mar Nero FAO 37,4,1 (Mar di Marmara)

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 250 mm 120 mm

Peso-weight: 312 g

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	1
N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer	9
N° strati per pallet / No. of layers per pallet	14
N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet	126
Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL	1.830 mm

Schema di codifica/Coding scheme

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore.- Batch and expiry date as 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 of the day of the year;

Esempio: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020/Example: 0100 = corresponds at 10 April 2020

T.M.C./ Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:

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

4 cifre corrispondenti all'anno/4 digits correspondig to the year

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

Etichettatura imballi/ labeling packaging

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti/ The external packaging shows all indication in compliance with the laws in force

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 features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro/Parameter

Definizione

Colore/Color (*):	Colori bianco/panna tipico della specie/ White typical of meat-grey on the skin
Odore/Odor (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli./Typical of fish absence of unpleasant and / or unpleasant odors.
Sapore/Savor(**):	Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli/Typical of fish, slightly spicy breeding; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza/texture(**)	Carne salda e compatta.

Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristic

Parametro/Parameter	Limite interno / Leggi vigenti	
Piombo/Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio/Cadmium		
Mercurio/Mercury		
Istamina/Istamine	Legge vigente/Law in force	

Caratteristiche microbiologiche

Parametri/Parameter	Valore limite/limit value	Riferimento/Reference	
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	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	
----------------	-----------------	------------------	--

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

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 the raw materials have not been subjected to ionizing radiation.

Allergeni/Allergens

Prodotti/Product	Presente come ingrediente /Present as	Possibili Tracce/Possible	Note
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 (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products			
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			
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			
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)			
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 SO2 / Presence of sulfur dioxide and			
Presenza di molluschi / Presence of clams		x	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Redatta da / Drafted by RCQ _____ Milena Napoletani	
Verificata da / Verified by RP _____ Paolo Pennesi	
Approvata da / Approved by RAQ _____ Gianluca Andrenacci	

Visto Cliente / Customer approval