



## **SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

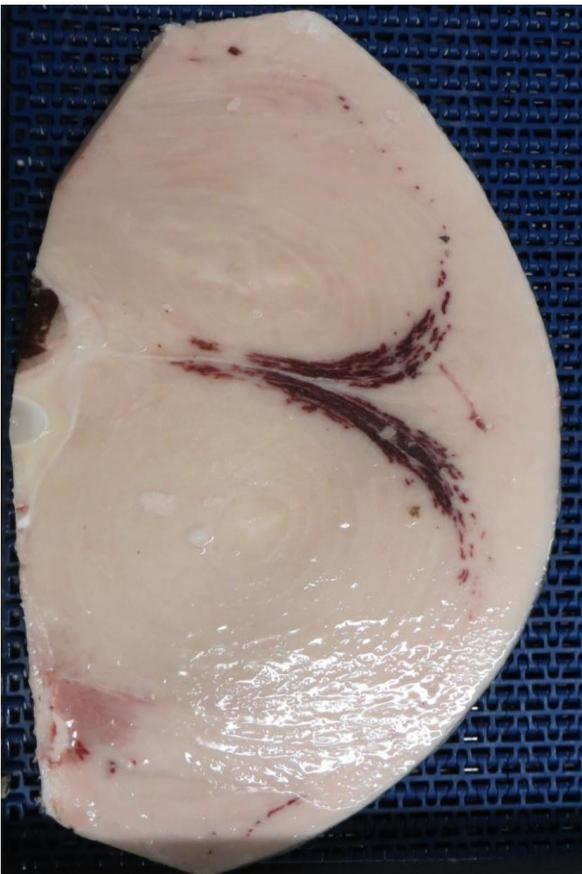
Cod. FTRASPA122 REV.1 del 24/08/2020

# **Trance di spada sashimi congelate IWP**

## **4000 g**

## **Mare più**

## **Catering**



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>Trance di spada sashimi congelate IWP</b>
Marchio:	<b>Mare più</b>
Peso:	<b>4000 g</b>
Peso al netto della glassatura:	<b>4000 g</b>
Confezione:	<b>Catering</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>1</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN su trancio:	<b>2751679</b>
Codice ean cartone	<b>8012608100381</b>
Codice EAN 128:	<b>(01)08012608100381(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Tolleranza range
Pesce spada	Trance da 150 a 350 gr	100,0	+/- 20 %
<b>Totale</b>		100,0	

(\*\*): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale

### **Etichettatura ingredienti**

**Pesce spada**, (Xiphias gladius), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71 e in Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77.

**\* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate.**

### **Istruzioni per l'uso:**

Scongelare il prodotto in frigorifero per almeno 8 ore o in microonde in modalità defrost(o seguendo le indicazioni dell' apparecchio) ed usare come un prodotto fresco entro e non oltre le 24 ore, previa cottura.

### **Descrizione prodotto**

Trance di pesce spada con pelle e osso, filmate singolarmente.

### **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 alternative**

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
<b>Pesce spada sashimi</b>	<b>pesce spada</b>	<b>Xiphias gladius</b>	<b>Pescato Oceano Pacifico FAO 71 / 77/87</b>
<b>Pesce spada sashimi</b>	<b>pesce spada</b>	<b>Xiphias gladius</b>	<b>Pescato Oceano Atlantico FAO 34/41</b>
<b>Pesce spada sashimi</b>	<b>pesce spada</b>	<b>Xiphias gladius</b>	<b>Pescato Oceano Indiano FAO 51/57</b>

## 3. Imballaggio

### **Imballi primari**

Tipo: Film termoretraibile trasparente

### **Imballi secondari**

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

Dimensioni: 375 mm 250 mm 125 mm

Peso: 227 g

### Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm  
N° confezioni per unità di vendita 1  
N° unità di vendita per strato 9  
N° strati per pallet 14  
N° unità di vendita per pallet 126  
Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.900 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 /2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020

### Etichettatura imballi

Gli imballi riportano tutte le indicazioni 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

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
Colore (*):	pesce: colore variabile dal panna al rosato.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico dello spada, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Carne salda e compatta

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

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

### Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	
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	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ 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(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

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce nel prodotto finito	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 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>			
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