



***SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO***

Cod. FBISTON004 REV.1 del 17/02/2020

***Bistecche di tonno congelate IWP***

***3 Kg  
Mare Più  
Catering***



### 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	<b>Bistecche di tonno congelate IWP</b>
Marchio:	<b>Mare Più</b>
Peso:	<b>3 kg</b>
Confezione:	<b>cartone</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>1</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN:	<b>2811380</b>
Codice EAN 128 :	<b>(01)08012608100350(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

### 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza grammi
Tonno a pinne gialle	Trance da 170 a 230 gr	100,0	3000,0	+/- 15 %
<b>Totale</b>		100,0	3000,0	
<b>La tolleranza</b>				
(**): La glassatura del prodotto, è da determinarsi con il metodo ufficiale.				

### **Etichettatura ingredienti**

**Tonno a pinne gialle** ( Thunnus Albacares), pescato con ami e palangari in Oceano Atlantico Centro Orientale FAO 34.\*

**\* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. L' elenco delle materie prime alternative si trova nella tabella sottostante.**

#### Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco.

Bistecche di tonno selezionate e confezionate 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.

#### Possibili materie prime alternative

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Tonno	Tonno a Pinne gialle	Thunnus albacares	Oc Atlantico FAO 47
Tonno	Tonno a Pinne gialle	Thunnus albacares	Oc Pacifico Centro Occidentale FAO 71
Tonno Obeso	Tonno	Thunnus obesus	Oc. Pacifico FAO 71
Tonno	Tonno a Pinne gialle	Thunnus albacares	Oc Pacifico Indiano FAO 57

### 3. Imballaggio

#### **Imballi primari**

Tipo: film termoretraibile trasparente neutro.

Peso: 3 gr

#### **Imballi secondari**

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

Dimensioni: 333 mm 268 mm 110 mm

### 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 10  
N° strati per pallet 16  
N° unità di vendita per pallet 160  
Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.910 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 secondari non a contatto

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 (*):	Rosato tipico del tonno
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli tipo ammoniacali
Sapore(**):	Gradevole tipico della mareria componente.
Consistenza (**):	Carne salda e compatta

(\*) 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	$\leq 10^6$ 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)

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 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**