

# marepiù

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FSPICAL009 REV 1 del 21/02/2020

***Spiedini di calamaro patagonia naturale  
rustico XL  
30 pz da 85 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

## Spiedini di calamaro patagonia naturale rustico XL

Nome Commerciale:

Preparazione a base di calamari congelati

Denominazione di vendita:

Marchio:

Mare Più

Peso kg:

30 pz da 85 g

Confezione:

cartone

Nr. Confezioni per unità di vendita:

1

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608000414

Codice EAN 128 :

(01)08012608000414(15)XXXX(10)XXXXXX

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	
Calamaro patagonico	pulito aperto	100,0	1800,0	
<b>Totale</b>		100,0	1800,0	

### Etichettatura ingredienti

Spiedini di CALAMARO patagonico, (*Doryteuthis gahi*), pescato con reti da circuizione e reti da raccolta, in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011

### Istruzioni per l'uso:

IN FORNO: disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C per 10 minuti circa.

SULLA GRIGLIA/FRYTOP : aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 8 minuti circa girando gli spiedini di tanto in tanto.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di calamari, infilzati su uno spiedino con peso di circa 85gr.

### 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

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Calamaro patagonico	calamaro	Loligo patagonico	Pescato in Oceano Atlantico Sud Orientale FAO 47

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Sacco Hdpe idoneo al contatto alimentare

#### Imballi secondari

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

Dimensioni: 325 mm 265 mm 120 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 9

N° strati per pallet 14

N° unità di vendita per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.830 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 31 Ottobre 2018

### 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**

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

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**

#### Parametro

#### Definizione

Colore (\*): Calamaro: colore bianco tipico, con panatura color panna

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

Sapore(\*\*): Tipico del calamaro; 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**

Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

#### **Caratteristiche microbiologiche**

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Procedura</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	limite interno	
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			
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Presenza di uova e prodotti a base di uova			
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