

# Gourmet

marepiù®

## **SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FFRIINF001 REV.1 del 25/03/2020

***Frittura infarinata di totano australe e gamberi interi/Floured Fry-up of southern squid and whole shrimps***

**3 kg**

**Gourmet**



**marepiù**

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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 1. Definizione commerciale/Commercial description

# Frittura infarinata di totano australe e gamberi interi/Floured Fry-up of southern squid and whole shrimps

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Marchio / Brand Name:

Peso / Weight:

Confezione/Packaging

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

T.M.C./Best before:

Codice EAN:

Codice EAN 128:

Preparato per fritto misto congelato/Prepared for frozen mixed fry

**Gourmet**

**3000 g**

**cartone/Box**

**1**

**18 MESI/ Months**

**8012608000339**

**(01)08012608000339(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredient/Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/g-weight	Tolleranza
Totano australe/Southern squid	anelli e ciuffi/ rings and tentacles	72,0	2160,0	+/- 2%
Gambero rosa/Pink shrimp	Intero/Whole	18,0	540,0	+/- 2%
Farina/Flour	di grano tenero/ soft wheat	10,0	300,0	+/- 2%
		<b>100,0</b>	<b>3000</b>	

### Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling\*

Ingredienti: **TOTANO** australe 72% (Nototodarus sloanii), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Occidentale FAO 81, **GAMBERO ROSA** 18% (Parapenaeus longirostris) pescato in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 Mar Adriatico, conservante **METABISOLFITO** di sodio E223, infarinatura 10% (acqua, farina di **GRANO** tenero tipo "0"). / Southern **SQUID**72% (Nototodarus sloanii), caught with hooks and longlines in Pacific Sud western ocean FAO 81, rose **SHRIMP**18% (Parapenaeus longirostris) caught in Mediterranean Central Sea FAO 37,2,1 (Adriatic sea), preservative sodium **METABISULFITE** E223, flouring 10% (water, type 0 soft wheat flour).

\* **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/ Instruction for use

Utilizzare come un prodotto fresco. Friggere in olio bollente per 3 minuti circa./Use as a fresh product. Fry in hot oil (180°C) for about 3 minutes.

### Descrizione prodotto/ Product description

Mix di molluschi cefalopodi e crostacei./ Mix of molluscs and crustaceans.

### Descrizione controlli / Description of checks

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.

### Possibili materie prime alternative/ List of additional raw materials replacement

Italian denomination	Scientific name	Fishing methods / Caught area
<b>Boreal shrimp</b>	<b>Pandalus borealis</b>	<b>Caught in Oceano Atlantico Nord orientale FAO 21</b>
<b>Tropical shrimp</b>	<b>Litopenaeus vannamei</b>	<b>Allevato in Perù/ Vietnam/ Ecuador</b>

## 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

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	1
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/ 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 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019 / correspond to 31 October 2019

#### **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 characteristics**

##### **Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characterstics**

<u>Parametro/Parameter</u>	<u>Definizione/ Definition</u>
Colore/Color (*):	Tipico dei prodotti componenti/Typical of component product
Odore/Odor (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli/Typical of molluscs and shrimp; absence of unpleasant and / or unpleasant odors.
Sapore/Savor(**):	Tipico dei prodotti componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli/Typical of molluscs and shrimp, slightly spicy breeding; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza/texture(**):	Carne salda e compatta tipica delle speci/Firm and compact meat typical of species.

##### **Valori nutrizionali/Nutritional value**

Parametro/Parameter	Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia/Energia		97 Kcal
		405,6 kJ
Grassi/Fat		1 g
	di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati/Carbohydrates		6,1 g
	di cui zuccheri	0 g
Fibra/Fiber		0 g
Proteine/Protein		15,1g
Sale/Salt		0,85 g

##### **Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristic**

Parametro/Parameter	Limite interno / Leggi vigenti	
Piombo/Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio/Cadmium		
Mercurio/Mercury		

##### **Caratteristiche microbiologiche**

<b>Parametri/Paramete r</b>	<b>Valore limite/limit value</b>	<b>Riferimento/Reference</b>	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 <sup>6</sup> Ufc/g	limite interno/Internal limit	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 <sup>2</sup> Ufc/g	limite interno/Internal limit	
Stafilococchi coag +	≤10 <sup>2</sup> Ufc/g	limite interno/Internal limit	
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 from genetically modified organisms

#### **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**

<b>Prodotti/Product</b>	<b>Presente come ingrediente /Present as an ingredient</b>	<b>Possibili Tracce/Possible Traces</b>	<b>Note</b>
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	X		
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		X	
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 SO <sub>2</sub> / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO <sub>2</sub>	X		
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**