

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FPANINT010 REV.0 del 05/03/2021

Panocchie intere **1000 g** **Mediterraneo** **vassoio**



1. Definizione commerciale

Nome Commerciale: **Panocchie intere**
Marchio: **Mediterraneo**
Peso: **1000 g**
Pezzatura pz x kg: **15-30**
Nr. Confezioni per unità di vendita: **6**
T.M.C.: **18 MESI**
Codice EAN vassoio: **8012608000889**
Codice EAN cartone: **8012608001305**
Codice EAN 128: **(01)08012608001305(15)XXXX(10)XXXXXX**

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	
Panocchie	Intere	100,0	1000,0	
	Totale	100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti

PANNOCCHE intere (Squilla mantis), pescate con reti da traino in Mar Mediterraneo Orientale FAO 37,3,1 (Mar Egeo), conservante, metaBISOLFITO di sodio E223.

Istruzioni per l'uso:

Scongelare in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco o usare direttamente da congelate. Consumare previa cottura. Rigenerare in acqua bollente per 2 minuti.

Descrizione prodotto

Pannocchie intere e congelate

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 utilizzate in alternativa

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Pannocchie	Canocchie/Pannocchie	Squilla Mantis	Pescate in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 (Mar Adriatico)
Pannocchie	Canocchie/Pannocchie	Squilla Mantis	Pescate in Mar Nero FAO 37,4,1 (Mar di Marmara)

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in plastica idonea al contatto alimentare sigillato da bobina neutra

Imballi secondari

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

Pallettizzazione

Tipo pallet: E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita: 7

N° unità di vendita per strato: 6

N° strati per pallet: 11

N° unità di vendita per pallet: 66

Schema di codifica

Lotto del fornitore

Lotto Mare Più

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

Parametro

Definizione

Colore (*):	Panocchie: colore panna rosato .
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico di ittico, a; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Panocchie: polpa 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

Parametri	Valore limite	Riferimento	
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)/Radiazioni ionizzati

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	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			
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 SO2	X	X	
Presenza di molluschi			
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente