

mare più

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET FINISHED PRODUCT

Cod. FSPAGRA007 REV.2 del 02/02/2021

Cotoletta di pesce spada / Swordfish cutlet

1000 g

Mare Più

Vassoio lid / tray lid



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commerciale definition:

Nome Commerciale / Commerciale Name:	Cotoletta di pesce spada / Swordfish cutlet
Denominazione di vendita / Sale Description:	Preparazione alimentare a base di pesce spada panato surgelato / Gastronomic preparation based on breaded and frozen swordfish
Marchio / Brand Name:	Mare Più
Peso al netto / net Weight	1000 g
Confezione / Package:	Vassoio lid / tray lid
Nr. Confezioni per unità di vendita / No. of package for sales unit:	4
T.M.C. / Minimum storage period:	18 MESI / MONTHS
Codice EAN / EAN code:	8012608001165
Codice EAN 128 / EAN 128 code :	(01)08012608001165(15)XXXX(10)XXXXXX

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza sul peso/ Tolerance
Pesce spada / Swordfish	Trancia/Slice	65,0	650,0	+/- 5 %
Pangrattato / Bread crumbs Fiocco di patate/ Potato flake Sale / Salt Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil Olio di semi di girasole / Sunflower oil Prezzemolo / Parsley Aromi naturali / Natural flavors Pastella Spezie / Spices	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt	35,0	350,0	+/- 5 %
Totale / Total		100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Ingredienti: PESCE SPADA 65% (*Xiphias gladius*), panatura 35% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), fiocco di patate (patate, emulsionante E471), acqua, pastella (acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, UOVO in polvere, proteine della SOIA, olio di semi di girasole), olio extravergine di oliva, sale, succo di limone (contiene METABISOLFITO di sodio), pepe, prezzemolo, aglio, bicarbonato di sodio. Può contenere tracce di: MOLLUSCHI, CROSTACEI./ Ingredienti: SWORDFISH 65% (*Xiphias gladius*), breading 35% [bread (type "0" soft WHEAT flour, brewer's yeast, salt), potato flakes (potatoes, emulsifier E471), water, batter (water, WHEAT flour, WHEAT starch, EGG powder, SOY protein, sunflower seeds oil), extra virgin olive oil, salt, lemon juice (contains sodium METABISULPHITE), pepper, parsley, garlic, sodium bicarbonate. It may contain traces of: MOLLUSCS, CRUSTACEANS.

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011 / / N.B. The allergens are highlighted by a different character as per Reg. CE 1169/2011

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

IN FORNO: da congelato disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C-200°C per 12 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare a metà cottura. / IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper directly, add a drizzle of extra virgin olive oil over it and cook in a ventilated oven preheated to 180-200°C for about 12 minutes. For a proper crunchiness, turn the cutlet halfway through cooking.

IN PADELLA : aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e scaldare la padella. Cuocere da congelato per 12 minuti circa, girando la cotoletta di tanto in tanto. / ON THE PAN : add a drizzle of extra virgin olive oil. Cook by frozen for about 14 minutes turning the cutlet occasionally.

IN FRIGGITRICE : cuocere da congelato in olio bollente per 5 minuti. / IN FRYER: cook the frozen product in hot oil for 5 minutes.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparazione alimentare surgelata a base di pesce spada panato con peso di circa 90-110gr. / Frozen gastronomic preparation based on swordfish, weighing about 90-110 gr.

Descrizione controlli / Description of controls

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. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro, / Polystyrene tray PS 6 sealed by neutral film

Dimensioni / Dimension: 260x320x400 mm

Peso / Weight: 70 g

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente. // American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape.

Dimensioni / Dimension: 333 mm 268 mm 165 mm

Pallettizzazione / Palletizing

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: 4

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer: 10

N° strati per pallet / No. of layers per pallet: 10

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet: 100

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL: 1.800 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 on the day of the year;

Esempio / Example: 1100 = corrisponde al 10 Aprile 2021 / correspond to 10 April 2021

T.M.C. / Minimum storage period

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi / calculated in 18 months:

2 cifre corrispondenti al mese / 2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno / 4 digits corresponding to the month

Esempio / Example: 10/ 2021 corrisponde al 31 Ottobre 2021 / correspond to 31 October 2021

Etichettatura imballi secondari / Secondary packaging labeling

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti, / The packaging shows all indications 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 features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

Parametro /Parameter

Definizione / Definition

Colore / Colour (*): Pesce spada / Swordfish: colore bianco tipico / Typical white colour. Panatura / Breeding: giallo-arancio / yellow-orange.

Odore / Smell (**): Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli // free strange and-or unpleasant smell.

Sapore / Flavor(**): Tipico dello spada, panatura leggermente speziata / Typical of the swordfish, lightly spiced breading; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant flavor.

Consistenza / Consistency (**): Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida. / Firm and compact pulp with breading crunchy (after cooking) not moist.

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutritional value for 100g
Energia / Energy	198 Kcal
	827 kJ
Grassi / Fat	10,4 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 1,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	10.0
	di cui zuccheri / of which sugars 2,5 g
Fibra / Fiber	0,0 g
Proteine / Protein	15,6 g
Sale / Salt	0,92 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche / Regulation 1881/06 and subsequent amendments	EC
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	
Microorganismi Mesofili Aerobi a 30°C / Mesophilic Aerobic Microorganisms at 30 ° C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Muffe / Mold	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Listeria monocytogenes	m:<11g M<100 C=2	DM. 07/12/93	
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche(O.G.M) / Genetic modifications (G. M. O.)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche. / The product is free from genetically modified organisms through biotechnological applications.

Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiations

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti. / The product and raw materials have not been subjected to ionizing radiations.

Allergeni / Allergens

Prodotti / Product	Presente come ingrediente / Present as an ingredient	Possibili tracce / possible tracks	Note / Note
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 (wheat, rye, barleys, 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	X		
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 (<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>) / Presence of nuts, ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
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 ₂ / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
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 / Costume approval