



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FARRTOT008 REV.2 del 06/02/2017

Arrosticini di totano gratinati

1000 g

Mare Più

Vassoio lid

Catering



1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Arrosticini di totano gratinati
Denominazione di vendita:	Preparato gastronomico a base di totani panati surgelati
Marchio:	Mare Più
Peso:	1000 g
Peso al netto della glassatura	1000 g
Confezione:	Vassoio lid
Nr. Confezioni per unità di vendita:	4
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608000544
Codice EAN 128 :	(01)08012608000544(15)XXXX(10)XXXXXX

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Totano gigante del Pacifico	cubetti 12x12 mm	70,0	700,0	+/- 20 %
Pangrattato Semilavorato per panatura Sale Olio extravergine di oliva Olio di semi di girasole Prezzemolo Aromi naturali Sciroppo di zucchero invertito Spezie	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale farina di fumento lievito di birra sale e spezie	30,0	900,0	+/- 20 %
Totale		100,0	3000,0	

Etichettatura ingredienti

Filetto di **totano** gigante del pacifico 70% (Dosidicus Gigas), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, panatura 30% [pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **crostacei, molluschi, pesce**), spezie, sciroppo di zucchero invertito].

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 180°C per 16 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrosticini a metà cottura.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto.

IN FRIGGITRICE : cuocere in olio bollente per 3 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a vostro piacimento.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 32gr.

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

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO	TOTANO	DOSIDICUS GIGAS	PESCATO OCEANO PACIFICO FAO 87

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro,
Dimensioni: 260x320x400 mm
Peso: 70 g

Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
Dimensioni: 333 mm 268 mm 165 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	10
N° unità di vendita per pallet	100
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.800 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: 8100 = corrisponde al 10 Aprile 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

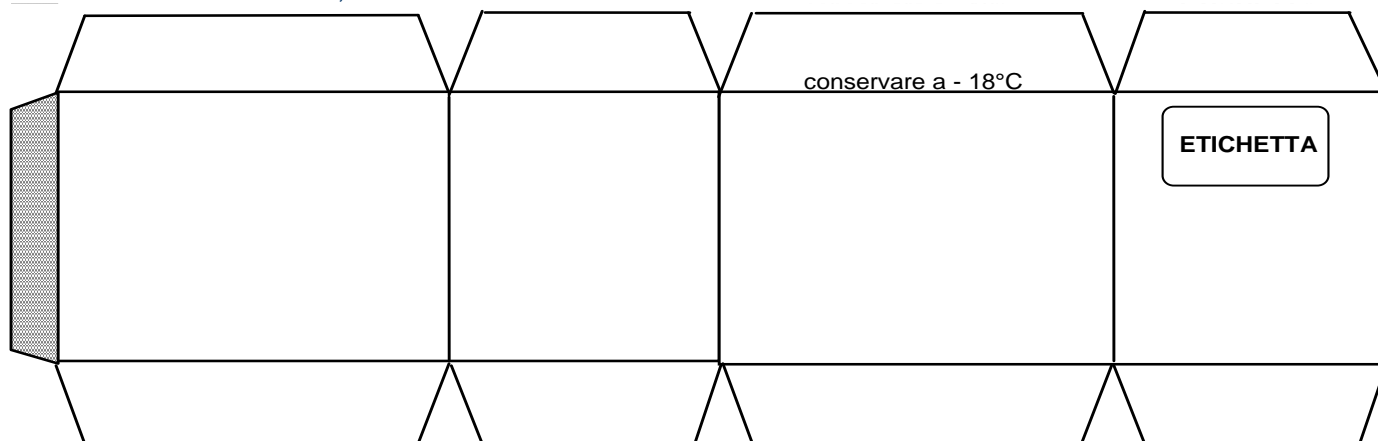
Esempio: 10/ 2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

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:

Riportato con etichetta e/o getto d/inchiostro:

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- Data di primo congelamento
- zona FAO di provenienza e metodo di pesca
- Codice articolo
- valori nutrizionali
- allergeni
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro la fine di (T.M.C.);
- modalità di conservazione;



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 (*):	Totano: colore bianco tipico. Panatura: giallo-arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico della totano, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Valori nutrizionali

Parametro	Valori nutrizionali per 100g
Energia	172 Kcal
	719 kJ
Grassi	8 g
	di cui acidi grassi saturi 1 g
Carboidrati	12
	di cui zuccheri 1 g
Fibra	1 g
Proteine	13 g
Sale	0,50 g

Caratteristiche chimiche

Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	Procedura
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	ISO 4833:2003
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 4832:2006
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003
Muffe	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno	O21527-1:2008+ ISO21527-2:2008
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	limite interno	ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	UNI EN ISO 6579:2008

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	Presente nello stesso sito produttivo	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		X	
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano		X	
Presenza di senape e prodotti a base di senape		X	
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂			
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