

mare più

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FCOZGRA003 REV.1 del 16/01/2017

Cozze gratinate con pane al pomodoro

1 kg

Mare più

Catering

Vassoio lid



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Cozze gratinate con pane al pomodoro

Denominazione di vendita:

Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di cozze congelate

Marchio:

Mare più

Peso:

1 g

Peso al netto della glassatura

1000 g

Confezione:

Catering

Nr. Confezioni per unità di vendita:

4

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608000575

Codice EAN128 :

(01)08012608000575(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

| Ingredienti | Tipologia | % | Peso/g | Tolleranza |
|----------------------------|---|----------|---------------|-------------------|
| Cozze | Cozze mezzoguscio | 70,0 | 700,0 | +/- 20 % |
| Pangrattato | Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale | 30,0 | 300,0 | +/- 20 % |
| Olio extravergine d' oliva | | | | |
| Olio di semi di girasole | | | | |
| Pomodorino ciliegino | | | | |
| Prezzemolo | | | | |
| Sale | | | | |
| Aromi naturali | | | | |
| aglio | | | | |
| Totale | | 100,0 | 1000,0 | |

Etichettatura ingredienti

Cozze cilene mezzo guscio 70%(Mytilus chilensis, allevato in Cile FAO 87), panatura 30% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, pomodorino ciliegino 2,3%, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene PESCE, MOLLUSCHI), aglio.

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 160°C per 15 minuti circa.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di molluschi bivalvi con gratinatura.

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 aggiuntive o sostitutive

| Nome | Denominazione italiana | Nome scientifico | Metodo di produzione / Area di cattura |
|-------|------------------------|---------------------------|--|
| Cozze | Cozze Cilene | Mytilus Chilensis | Allevato in cile FAO 87 |
| Cozze | Cozze | Mytilus Galloprovincialis | Allevate in Spagna |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 per alimenti sigillato da film neutro.
 Dimensioni: 260x320x40 mm
 Peso: 78 g

Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
 Dimensioni: 333 mm 268 mm 165 mm

Imballi esterni

Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
 N° confezioni per unità di vendita 4
 N° unità di vendita per strato 10
 N° strati per pallet 10
 N° unità di vendita per pallet 100
 Altezza pallet compreso 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

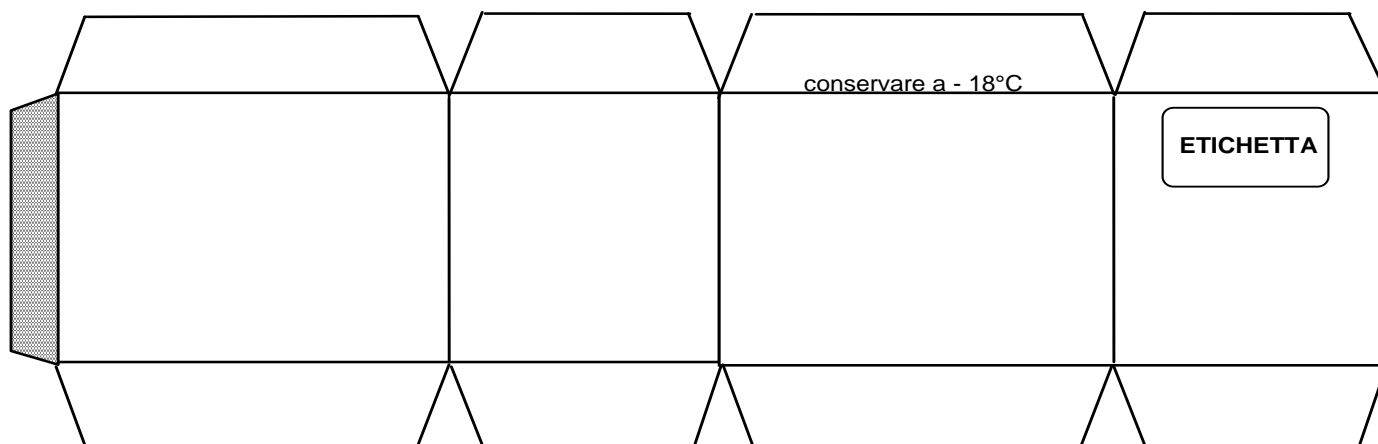
Esempio: 10/2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

Etichettatura imballi secondari non a contatto

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
- valori nutrizionali
- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- 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;
- bollo CE.



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 (*):

Cozze: colore variabile dal bianco all'arancio. Panatura: giallo-arancio.

Odore (**):

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**):

Tipico della cozza, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**):

Polpa salda e compatta con panatura: croccante.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Valori nutrizionali

| Parametro | Valori nutrizionali per 100g |
|-------------------|--------------------------------|
| Valore energetico | 183 Kcal |
| | 768 Kj |
| Grassi | 6g |
| | di cui acidi grassi saturi 1 g |
| Carboidrati | 21g |

| | | |
|-------------|-----------------|-------|
| Carboidrati | di cui zuccheri | 1 g |
| Fibra | | 1 g |
| Proteine | | 12g |
| Sale | | 1,50g |

Caratteristiche chimiche

| Parametro | Limite interno / Leggi vigenti | Procedura |
|-----------|---|--|
| 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+ ISO21527-2:2004 |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | Reg CE 1441/2007 | 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.

Dichiarazione 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 | | | |
| Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | | |
| 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) | | | |
| 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 | | | |
| Presenza di molluschi | X | | |
| Presenza di lupini | | | |

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ

Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi
Approvata da
RAQ Gianluca Andrenacci