



## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

**Ventagli gratinati**

Denominazione di vendita:

**Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di crostacei e verdure gratinati**

Marchio:

**Mare più**

Peso:

**1 g**

Confezione:

**vassoio lid**

Nr. Confezioni per unità di vendita:

**4**

T.M.C.:

**18 MESI**

Codice EAN:

**8012608000209**

Codice EAN 128:

**(01)08012608000209(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto

<b>Ingredienti</b>	<b>Tipologia</b>	<b>%</b>
Mazzancolle tropicali	sgusciate, precotte	20,0
zucchine	cubetti	23,0
Pangrattato		
Olio extravergine di oliva		
Olio di semi di girasole		
Pomodorino	ciliegino	20,0
Prezzemolo		
Aromi naturali		
Conchiglia di capesanta		37,0
	<b>Totale</b>	<b>100,0</b>

### **Etichettatura ingredienti**

INGREDIENTI: zucchine a cubetti 23%, panatura [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, pomodoro ciliegino, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene MOLLUSCHI, PESCE)], MAZZANCOLLA 19% del Pacifico (Farantepenaeus californiensis), pescate con reti da traino in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, conservante METABISOLFITO di sodio E223.

Prodotto posto su conchiglia di capesanta atlantica (Pecten Maximus).

Può contenere tracce di: UOVO, SENAPE, SEDANO, SOIA e semi di SESAMO.

### **Istruzioni per l'uso:**

**IN FORNO:** disporre su una teglia con carta da forno e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 18 minuti circa.

### **Descrizione prodotto**

Preparato gastronomico surgelato a base di crostacei e verdure, composto su un guscio di capesanta.

### **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 alternative

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Conchiglia di capesanta	Guscio	Pecten maximus	Allevate in Inghilterra
Mazzancolla del Pacifico	Mazzancolla	Farfantepenaeus californiensis	Oceano Pacifico FAO 87
Gambero indiano	gambero	Metapenaeus monoceros	Pescato in Oceano Indiano FAO 61
Zucchine	zucchine	*	Italia

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

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

#### Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro  
Dimensioni: 333 mm 268 mm 165 mm  
Peso: 227 g

#### 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 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

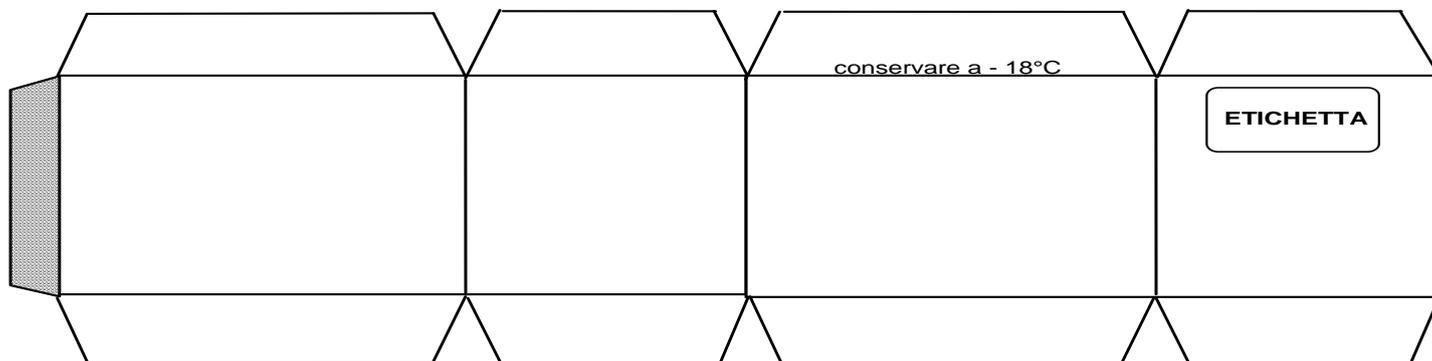
Esempio: 10 2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

## Etichettatura imballi secondari non a contatto

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti

### Riportato con etichetta e/o getto d/inchiostro:

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- codice EAN14
- 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 (\*): ventagli: colori dei prodotti componenti. Panatura: giallo-arancio.
- Odore (\*\*): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
- Sapore(\*\*): Tipico di ittico, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
- Consistenza (\*\*): Ventagli : cubetti saldi e compatti 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
Valore energetico	215Kcal
	900 kJ
Grassi	9 g
	di cui saturi 1 g
Carboidrati	19 g
	di cui zuccheri 1,2 g
Fibra	1,6 g
Proteine	14 g
Sale	1,80g

### 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+ ISO21527-2:2008
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.

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	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 (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		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 SO2	X		
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