

# mare più

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FVENGRA002 REV.2 del 18/10/2017

### *Ventagli gratinati*

**1 kg**

**Mare più**

**vassoio lid**



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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 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

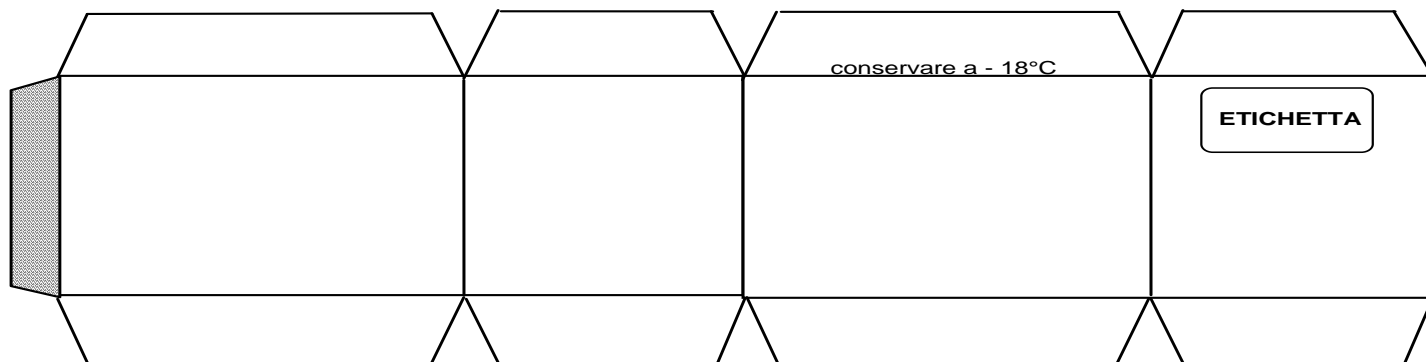
Esempio: 10 2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

## 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