

# mare più

## **SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FCAPGRA004 REV.1 del 24/11/2017

### ***Cappesante gratinate al pane aromatico***

**800 g**

**Mare Più**

**Catering**

**Vassoio lid**



Via Arno 7, 63016 Altidona (FM) - Telefono 0734 931254 Fax 0734 935014

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

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

**Cappesante gratinate al pane aromatico**

Denominazione di vendita:

**Preparato gastronomico pronto a cuocere a base di capesante congelate**

Marchio:

**Mare Più**

Peso:

**800 g**

Confezione:

**Catering**

Nr. Confezioni per unità di vendita:

**4**

T.M.C.:

**18 MESI**

Codice EAN:

**8012608000551**

Codice EAN 128:

**(01)08012608000551(15)XXXX(10)XXXXXX**

## 2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Cappesante	Guscio	57,0	456,0	+/- 20 %
Cappesante	Polpa	25,0	200,0	+/- 20 %
Pangrattato Olio extravergine d' oliva Olio di semi di girasole Pomodorino ciliegino Prezzemolo Sale Aromi naturali aglio	Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale	18,0	144,0	+/- 20 %
<b>Totale</b>		100,0	800,0	

### Etichettatura ingredienti

INGREDIENTI: **CAPPESANTE** del Pacifico 25% (*Argopecten purpuratus*), pescate con draghe in Oceano Pacifico Nord Occidentale FAO 61, panatura [pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, pomodorino ciliegino, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **PESCE, MOLLUSCHI**), aglio. Prodotto posto su guscio di **CAPPESANTA** Atlantica (*Pecten Maximus*).

### 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 150°C per 17 minuti circa.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di cappasanta.

### 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

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Cappesante del Pacifico	Canestrello del Pacifico	Argopecten purpuratus	Allevata in Perù
Cappesante del Pacifico	Canestrello del Pacifico	Argopecten purpuratus	Pescato in Oceano Pacifico Nord Occidentale FAO 61

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Vassoio per alimenti sigillato da film mare più.  
Dimensioni: 320x260x40 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 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

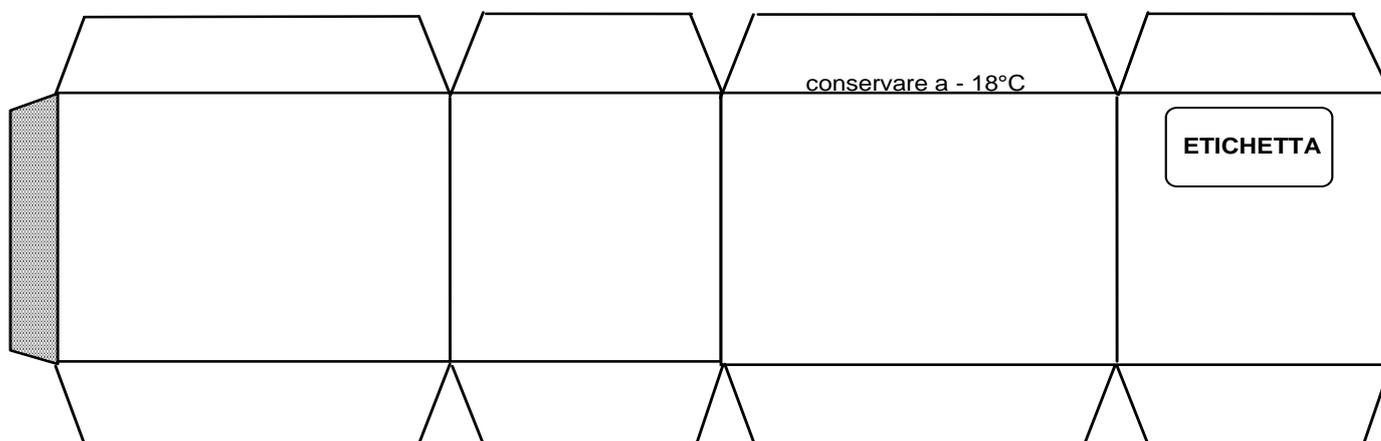
Esempio: 10/2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

## **Etichettatura imballi**

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 congelamento
- allergeni in evidenza
- codice ITF13
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro fine (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**

<u>Parametro</u>	<u>Definizione</u>
Colore (*):	Capasante: colore bianco con presenza o meno di gonadi color arancio-rosso. 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 (**):	Capasanta: 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 medi per 100g
Valore energetico	257Kcal
	1083 kJ
Grassi	7 g
	di cui saturi 1 g
Carboidrati	38 g
	di cui zuccheri 1 g
Fibra	1 g
Proteine	10 g
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+ ISO21527-2:2008
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			
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

---