

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPISPA002 REV.1 del 10/02/2017

Spiedoni di pesce spada sashimi al pane aromatico 2 x 14pz Catering Mare Più



marepiù

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Spiedoni di pesce spada sashimi al pane aromatico

Denominazione di vendita:

Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di pesce spada congelato.

Marchio:

Catering

Peso:

2 x 14pz

Peso netto:

1680 g

Confezione:

Mare Più

Nr. Confezioni per unità di vendita:

2

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608001398

Codice EAN 128 :

(01)08012608001398(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Pesce spada	cubetti 24x24 mm	75,0	1260,0	+/- 20 %
Pangrattato	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale	25,0	420,0	+/- 20 %
Pomodorino ciliegino				
Olio di semi di girasole				
Olio extravergine di oliva				
Albume d' uovo in polvere				
Capperi				
Prezzemolo				
sale				
spezie				
aromi naturali				
Totale		100,0	1680,0	

Etichettatura ingredienti

PESCE SPADA 75% (Xiphias gladius, pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77), panatura 25% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0" , lievito di birra, sale), pomodorino ciliegino, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, albume d'UOVO in polvere, capperi, prezzemolo, sale, spezie, aromi naturali (contiene MOLLUSCHI, PESCE)].

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 250°C per 10 minuti circa.

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 PADELLA: aggiungere olio extravergine di oliva e cuocere per 6 minuti girandoli gli arrosticini di tanto in tanto.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di cubetti di pesce spada con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 60gr.

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 comune	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
PESCE SPADA	PESCE SPADA	XIPHIAS GLADIUS	PESCATO OCEANO PACIFICO FAO 71,77
PESCE SPADA	PESCE SPADA	XIPHIAS GLADIUS	PESCATO OCEANO ATLANTICO CENTRO ORIENTALE FAO 34

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro,
Dimensioni: 260x320x40 mm
Peso: 50 g

Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente
Dimensioni: 333 mm 268 mm 110 mm

Imballi esterni

Pallettizzazione

Tipo pallet	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per unità di vendita	2
N° unità di vendita per strato	10
N° strati per pallet	16
N° unità di vendita per pallet	160
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.910 mm

Schema di codifica

		<u>Lotto</u>
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

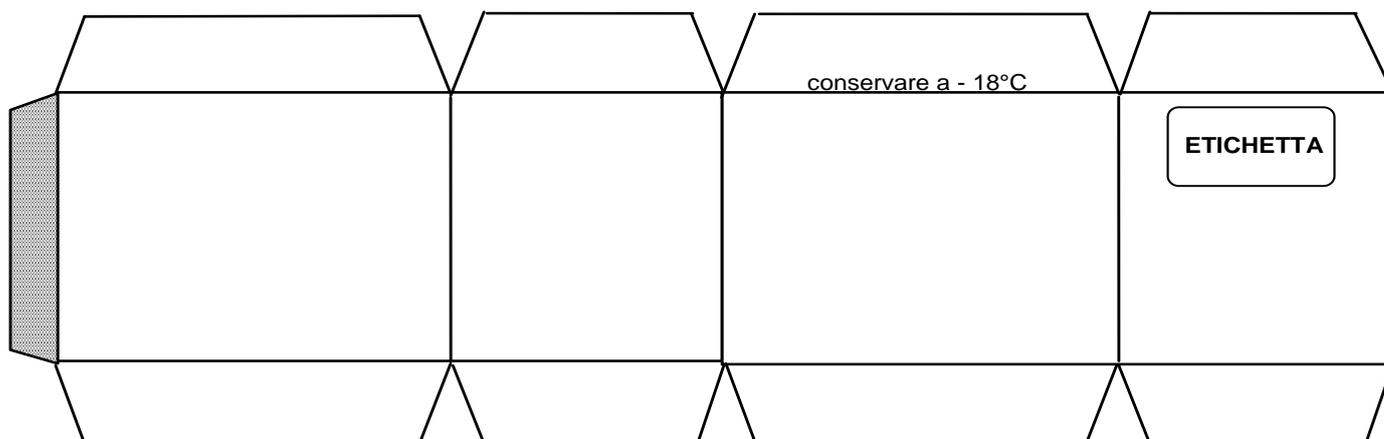
Esempio: 10/2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

Etichettatura imballi secondari non a contatto

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

Riportato con etichetta e/o getto d'inchiostro:

- 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 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 (*):	Pesce spada : colore panna tipico. Panatura: giallo-arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico del pesce spada, 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
Valore energetico	147 Kcal
	618 kJ
Grassi	5,9 g
	di cui saturi 1,2 g
Carboidrati	6,3 g
	di cui zuccheri 1,6 g
Fibra	0 g
Proteine	17,2 g
Sale	0,60 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.

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce nel prodotto finito	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 SO2			
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