

# marepiù

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FSPISAL003 REV.1 del 27/02/2017

***Spiedoni di salmone alle erbe aromatiche***

**2 x 14 pz**

**Mare più**

**Vassoio**



marepiù

**1. Definizione commerciale**

Nome Commerciale:	<b>Spiedoni di salmone alle erbe aromatiche</b>
Denominazione di vendita:	<b>Preparato gastronomico a base di salmone congelato</b>
Marchio:	<b>Mare più</b>
Peso:	<b>2 x 14 pz</b>
Peso netto :	<b>1680 g</b>
Confezione:	<b>Vassoio</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>2</b>
T.M.C.:	<b>18 MESI</b>
Codice EAN:	<b>8012608002319</b>
Codice EAN 128 :	<b>(01)08012608002319(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Salmone	cubetto 2,4 x 2,4 mm	75,0	1260,0	+/- 20 %
Pangrattato Olio di extravergine di oliva Olio di semi di girasole sale Albume d' uovo in polvere Cipolla in polvere Aglio in polvere Salvia liofilizzata Origano liofilizzato Rosmarino liofilizzato	Farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale	25,0	420,0	+/- 20 %
<b>Totale</b>		100,0	1680,0	

**Etichettatura ingredienti**

INGREDIENTI: SALMONE 75% (Salmo salar), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27, divisione VI a Fondali ad occidente della Scozia, ripieno [pangrattato (farina di GRANO tenere tipo "0", lievito di birra, sale), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, albume d'UOVO in polvere, cipolla in polvere, aglio in polvere, salvia liofilizzata, origano liofilizzato, rosmarino liofilizzato].

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011

**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. Per una giusta croccantezza, girare gli spiedoni a metà cottura.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 10 minuti circa girando gli spiedoni di tanto in tanto.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di salmone con pane aromatico, infilzati su uno spiedino con peso di circa 60 gr.

### 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.

### Possibili materie prime alternative

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Salmone rosa	Salmone	Oncorhynchus gorbuscha	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71/77/87
Salmone Argentato	Salmone	Oncorhynchus kisutch	Pescato in Oceano Atlantico FAO 67
Salmone Keta	Salmone	Oncorhynchus keta	Pescato in Oceano Atlantico FAO 61/67

### 3. Imballaggio

#### Imballi primari

Tipo: Vassoio LID bianco  
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  
Peso: 193 g

## 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 n° 1 EUR EPAL	1.910 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 31 Ottobre 2017

### T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

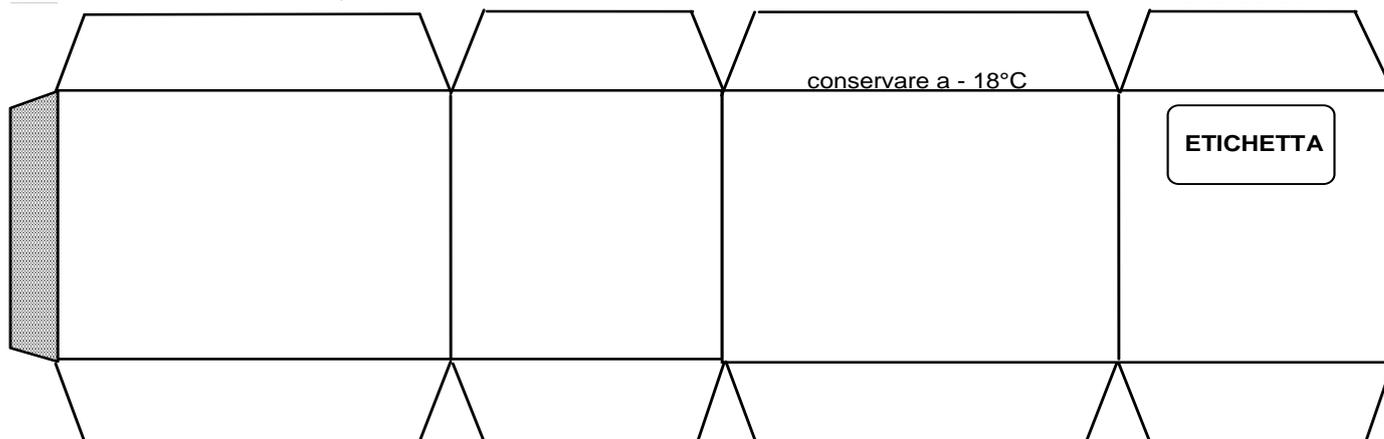
Esempio: 10 2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

## Etichettatura imballi secondari

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
- Codice articolo
- valori nutrizionali
- allergeni
- 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;



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 (*):	Salmone: colore rosa tipico. Ripieno: verde chiaro - arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico del salmone e delle erbe costituenti; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Polpa salda e compatta: 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
Energia	kJ 1350 kcal 323
Grassi	26,6 g
	di cui acidi grassi saturi 3,6 g
Carboidrati	3,1 g
	di cui zuccheri 0,6 g
Fibra	0,8 g
Proteine	17,3 g
Sale	0,80 g

##### **Caratteristiche chimiche**

Parametro	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010
Piombo		
Cadmio		
Mercurio		

##### **Caratteristiche microbiologiche**

<b>Parametri</b>	<b>Valore limite</b>	<b>Riferimento</b>	<b>Procedura</b>
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	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			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> )			
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 SO <sub>2</sub>			
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