

marepiù

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPIGAM003 REV.2 del 17/05/2016

Spiedini di gambero argentino gratinati 30 pz Mare Più

Catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Spiedini di gambero argentino gratinati
Denominazione di vendita:	Preparazione a base di gamberi sgusciati
Marchio:	Mare Più
Peso kg:	30 pz
Confezione:	cartone
Nr. Confezioni per unità di vendita:	1
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608002074
Codice EAN 128 :	(01)08012608002074(15)XXXX(10)XXXXXX

Ingredienti	Tipologia	%		
Gambero Argentino	Sgusciati e divenati	87,0		
Pangrattato Prezzemolo Olio di semi di girasole Sale Aglio Basilico		13,0		
Totale		100,0		

Etichettatura ingredienti

Spiedini di GAMBERO argentino, (*Pleoticus muelleri*, pescato con reti da circuizione e raccolto in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, antiossidante METABISOLFITO di sodio E223), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo '0', acqua, sale, lievito di birra farina di FRUMENTO maltato), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio e basilico.

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 200°C per 15 minuti circa, girando gli spiedini di tanto in tanto.

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

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di gamberi sgusciati, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70gr.

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	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Gambero Argentino	Gambero	Pleotius muelleri	Pescato in Oceano Atlantico FAO 41

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Sacco Hdpe idoneo al contatto alimentare

Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente

Dimensioni: 325 mm 268 mm 110 mm

Pallettizzazione

Tipo pallet	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm
N° confezioni per unità di vendita	1
N° unità di vendita per strato	10
N° strati per pallet	15
N° unità di vendita per pallet	150
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.800 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: 7100 = 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

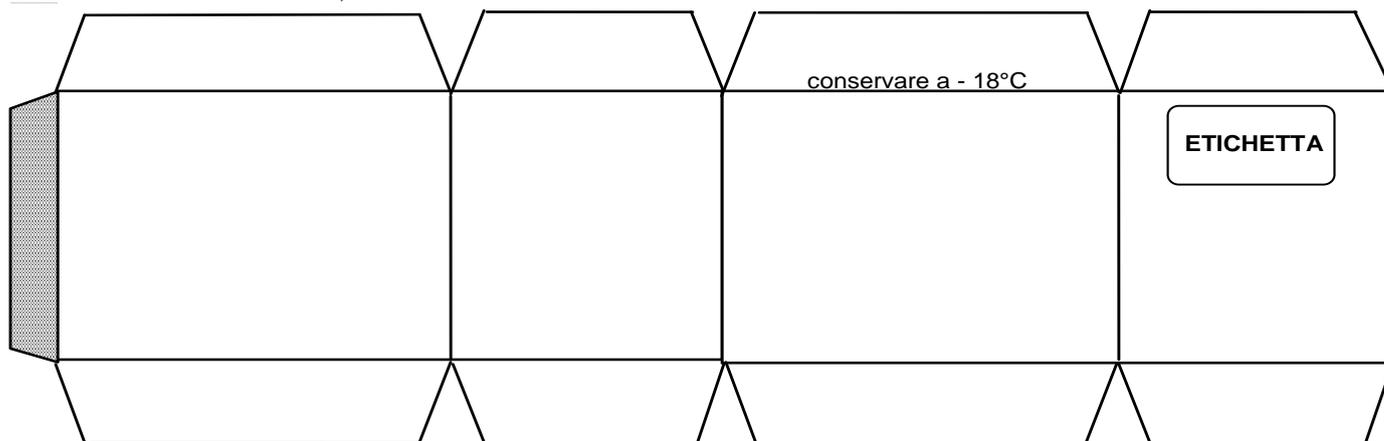
Esempio: 10 2017 corrisponde al 31 Ottobre 2017

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 EAN14
- 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 (*):	Gambero: colore rosso/arancio tipico, con panatura color panna
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico del gambero, gusto dolce; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**):

Polpa salda e compatta

(*) verificato sul prodotto congelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Caratteristiche chimiche

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

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	$\leq 50^2$ Ufc/g	limite interno	O21527-1:2008+ ISO21527-2:2008
Listeria monocytogenes	N=5 C=2, m: 11 ufc/g M:110 ufc/g	O.M. 11/10/1978	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	

