

marepiù

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FZUPPES001 REV.0 del 19/03/2018

**ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE
CONGELATA
1000 gr
Mare Più**



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

ZUPPA DI PESCE SENZA SPINE CONGELATA

Denominazione di vendita :

Marchio:

Mare Più

Peso:

1000 gr

Peso al netto della glassatura

800 g

Confezione:

Busta

Nr. Confezioni per unità di vendita:

6

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608001015

Codice EAN 128:

(01)08012608001015(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Totano	Anelli e ciuffi	33,0	264,0	+/- 20%
Cozze	Mezzoguscio e sgusciate	24,0	192,0	+/- 20%
Merluzzo	Filetto tagliato	18,0	144,0	+/- 20%
Trance di Palombo	senza pelle	12,0	96,0	+/- 20%
Mazzancolla tropicale	intera	7,0	56,0	+/- 20%
Seppie indopacifiche	intere pulite	6,0	48,0	+/- 20%
		100,0	800,0	
GLASSATURA (**): Max 20%				
<small>(**): Il peso al netto della glassatura dichiarato del prodotto finito è garantito . L'aggiunta di acqua potabile, prevista per proteggere il prodotto, non deve essere superiore al 20% del peso dichiarato .Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale</small>				

Etichettatura ingredienti

Ingredienti: COZZE cilene sgusciate e mezzo guscio (*Mytilus chilensis*) allevate in Cile, TOTANO Australe (*Nototodarus sloanii*), pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Sud Occidentale fao 81, TOTANO gigante del Pacifico (*Dosidicus gigas*), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, filetto di MERLUZZO del Pacifico (*Merluccius gayi*) pescato con reti da traino in Oceano Pacifico Sud Orientale fao 87, PALOMBO (*Mustelus mustelus*), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Centro Orientale fao 34, SEPIE Indopacifiche (*Sepia aculeata*), pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale fao 51, reg. di acidità E331, E330, MAZZANCOLLE tropicali (*Penaeus vannamei*), allevate in Venezuela, conservante METABISOLFITO di potassio E224, reg. di acidità E330, antiagglomerante E 504i.

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate.**

L' elenco delle possibili alternative si trova nella tabella sottostante.

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero o usare congelato, ed utilizzare come un prodotto fresco.

Descrizione prodotto

Mix di crostacei e molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e pesce.

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 aggiuntive o sostitutive

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Seppia Indopacifica	seppia	Sepia pharaonis	Pescato FAO 71
Palombo	palombo	Mustelus schmitti	Pescato FAO 41
Palombo maculato	palombo	Mustelus punctulatus	Pescato FAO 41
Calamaro Indopacifico	calamaro	Loligo edulis	Pescato FAO 71
Totano gigante del Pacifico	totano	Todarodes pacificus	Pescato FAO 61
Totano del Pacifico	totano	Totadores pacificus	Pescato FAO 71
Merluzzo	merluzzo	Merluccius hubbsi	Pescato FAO 41
Code di gambero Indopacifico	gamberi	Metapenaeus monoceros	Allevate in Bangladesh

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Busta in PVC

Dimensioni: 300x220 mm

Imballi secondari

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

Dimensioni: 330 mm 260 mm 210 mm

Imballi esterni

Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita 6

N° unità di vendita per strato 10

N° strati per pallet 8

N° unità di vendita per pallet 80

Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.830 mm

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
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

Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce nel prodotto	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 ₂		x	
Presenza di molluschi	x		
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da CQ	Milena Napoletani	
Verificata da RP	Paolo pennesi	
Approvata da RAQ	Gianluca Andrenacci	

Visto Cliente