

mare più

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FALIGRA001 REV.1 del 24/11/2017

Filetti di alici gratinati **1 Kg** **Mare Più** **Vassoio lid**



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

info@marepiusrl.com

Preparato gastronomico congelato a base di filetti di alici con gratinatura.

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 scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Alici	Engraulis encrasicolus	Pescate in Mar Mediterraneo (Adriatico) FAO 37,3,1 (Mar Egeo)
Alici	Engraulis encrasicolus	Pescate in Mar Mediterraneo FAO 37,4,1 (Mar di Marmara)
Alici	Engraulis encrasicolus	Pescate in Mar Mediterraneo FAO 37.2.1 (Mar Adriatico)

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro,
Dimensioni: 260x320x40 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 176 mm
Peso: 280 g

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

Consistenza (**):

Carne salda e compatta con panatura: croccante.

(*) 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	260Kcal
	1087 kJ
Grassi	14,2g
	di cui acidi grassi saturi 1,7 g
Carboidrati	18,2
	di cui zuccheri 1,0 g
Fibra	1,5 g
Proteine	14,2
Sale	1,20g

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	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	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		X	
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		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