



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FARRTOT019 REV.0 del 30/11/2017

***Mini Arrostiticini di totano gratinati al curry e
sesamo
1000 g
Catering
Mare Più***



marepiù

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:

Mini Arrostiticini di totano gratinati al curry e

Denominazione di vendita:

Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di totani panati congelati.

Marchio:

Catering

Peso:

1000 g

Confezione:

Mare Più

Nr. Confezioni per unità di vendita:

2

T.M.C.:

18 MESI

Codice EAN:

8012608001855

Codice EAN 128 :

(01)08012608001855(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Totano gigante dle pacifico	cubetti 12x12 mm	70,0	700,0	+/- 20 %
Pangrattato	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale			
Semilavorato per panatura	farina di fumento lievito di birra sale e spezie			
Sale				
Olio extravergine di oliva		30,0	300,0	+/- 20 %
Olio di semi di girasole				
Aromi naturali				
Sciroppo di zucchero invertito				
Curry				
Semi di sesamo				
Spezie				
Totale		100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti

Totano gigante del pacifico 70% (Dosidicus Gigas, pescato in Oceano Pacifico FAO 87), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0" , farina di **frumento** , lievito di birra, sale, spezie),prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, aromi naturali, sciroppo di zucchero invertito, spezie, semi di **sesamo** 3 %, curry 0,4%.

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 160°C per 16 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrostiticini a metà cottura.

SULLA GRIGLIA : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 minuti circa girando gli arrostiticini di tanto in tanto.

IN FRIGGITRICE : cuocere in olio bollente per 3 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a vostro piacimento.

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 15gr.

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

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO	TOTANO	DOSIDICUS GIGAS	PESCATO OCEANO PACIFICO FAO 87

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro,
Dimensioni: 320x260x40 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 110 mm

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

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a:		<u>Lotto</u>
	1°	ultimo numero dell'anno in corso;
	2°/3°/4°	numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 8100 = corrisponde al 10 Aprile 2018

	<u>T.M.C.</u>
T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:	
2 cifre corrispondenti al mese	
4 cifre corrispondenti all'anno	

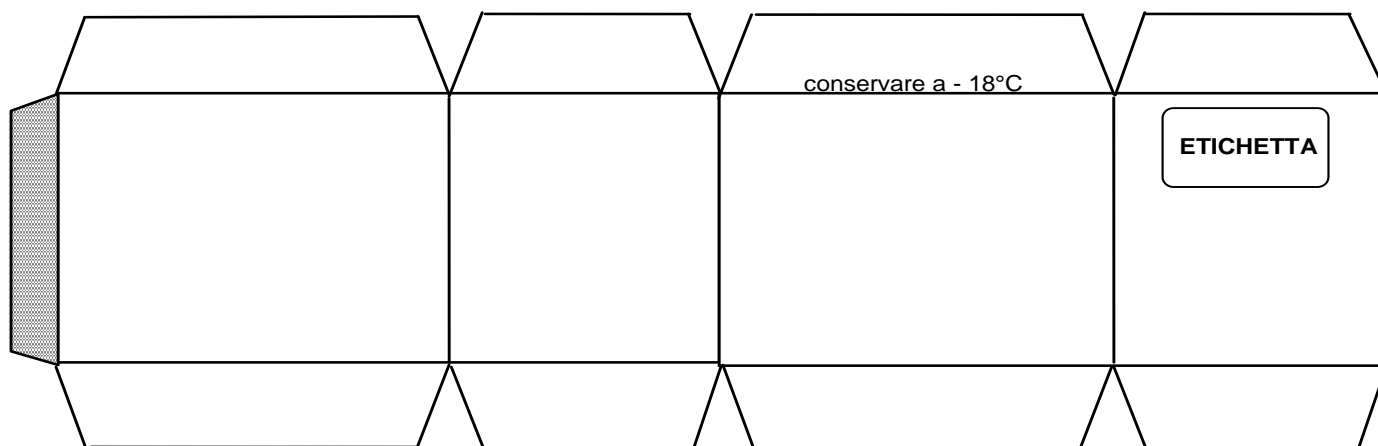
Esempio: 10/2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

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"
- Data di primo congelamento (su astuccio)
- zona FAO di provenienza e metodo di pesca (su astuccio)
- valori nutrizionali
- 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 (*):	Totano: colore bianco tipico. Panatura: giallo-arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**): Tipico della totano, 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	151 Kcal
	640 kJ
Grassi	2,4 g
	di cui saturi 0,4 g
Carboidrati	18,2
	di cui zuccheri 1 g
Fibra	0,8 g
Proteine	13,8 g
Sale	1,7 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	$\leq 10^2$ 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 (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