



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPAPEP001 REV.0 del 04/03/2020

Pepite di spada congelate
1000 g
Mare più
Busta



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Pepite di spada congelate
Denominazione di vendita:	Preparazione gastronomica a base di pesce spada panata e prefritta
Marchio:	Mare più
Peso:	1000 g
Confezione:	Busta
Nr. Confezioni per unità di vendita:	4
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608000841
Codice EAN 128:	(01)08012608000841(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza
Pesce spada	Polpa costituita da parti di pesce	50,0	500,0	+/- 20 %
Fiocco di patate				
Olive verdi	Tritate			
Pangrattato	Farina di frumento, lievito di birra, sale e spezie.	50,0	500,0	+/- 20 %
Sale				
Pastella				
Kornflakes				
Totale		100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti

Ingredienti: PESCE SPADA 50% [(Xiphias gladius),(costituito da parti di pesce) pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77, bicarbonato di sodio, acido ascorbico, ascorbato di sodio], kornflakes (**MAIS**, zucchero, sale, malto d' **ORZO** liquido , mono e digliceridi degli acidi grassi), pastella (farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, **UOVO** in polvere, proteine della **SOIA**), fiocco di patate (patate, emulsionate E471), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo '0', lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olive verdi e sale.

Istruzioni per l'uso:

In forno: preriscaldato a 180 c da surgelato 6 min circa girare a metà cottura

In friggitrice: preriscaldata a 170 c per 3 min circa da surgelato

Nb: i tempi aumentano leggermente in base al numero di pezzi in cottura

Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di pesce spada con panatura

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

Denominazione Italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Pacifico FAO 87
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Atlantico FAO 34/41
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Indiano FAO 51-57

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo:	Busta trasparente
Dimensioni:	120x190x56 mm

Imballi secondari

Tipo:	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente		
Dimensioni:	300 mm	240 mm	170 mm

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	13
N° strati per pallet	10
N° unità di vendita per pallet	130
Altezza pallet compreso EUR EPAL	1.850 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: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020

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 /2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020

Etichettatura imballi secondari non a contatto

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti

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 (*):	Pesce spada: colore variabile dal bianco al panna. Panatura: giallo-arancio.
Odore (**):	Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore(**):	Tipico di ittico, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza (**):	Pesce spada con carne soda e morbida 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	232 Kcal
	970,6 kJ
Grassi	4,4 g
	di cui saturi 1,0 g
Carboidrati	33,7 g
	di cui zuccheri 2,9 g
Proteine	14,2 g
Sale	1,01g

Caratteristiche chimiche

Parametro	Limite interno / Leggi vigenti	
Piombo	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	$\leq 10^6$ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Muffe	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

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	X		
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			
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