

marepiù

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/TECHNICAL SHEET

Cod. FTARSAL001 REV.2 del 10/10/2022

Tartare di salmone surgelata/ Frozen Salmon tartare

80 g

7,680 kg (12 Astucci/Case 8 x 80 g)

Mare più



info@marepiusrl.com

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

1. Definizione commerciale/Commercial definition

Nome Commerciale/Commercial name:	Tartare di salmone surgelata/ Frozen Salmon tartare
Marchio/Brand:	Mare più
Peso/Weight:	7,680 g
Confezione/pack:	busta sottovuoto/Vacuum pack
Nr. Confezioni per unità di vendita/N° pack for unit sales:	12
T.M.C/Best before.:	18 MESI/18 Months dalla data di congelamento/since frozen date
Codice EAN13 pack intermedio /13 ean code:	8012608001213
Codice EAN128 pack intermedio / 128 ean code on intermedial pack:	(01)08012608003194(15)XXXX(10)XXXXXX
Codice EANpack esterno / ean code on externalpack:	(01)08012608001473(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

<u>Ingredienti / Ingredients</u>	<u>Tipologia / Typology</u>	<u>%</u>	<u>Peso/g - Weight/g</u>	<u>Tolleranza sulla confezione / Tolerance</u>
Salmone /Salmon	filetto a cubetti/ cubes of fillets	100,0	7,680	+/- 3%
		100,0	7,680	

Etichettatura ingredienti /Ingredients label

Ingredienti: : **SALMONE (Salmo salar) allevato in Norvegia/Salmon (salmo salar) farmed in Norvegia**

N.B nonostante la grande cura adottata, non possiamo escludere una accidentale presenza di frammenti di lisce./N.B despite the great care taken, we cannot exclude an accidental presence of bone fragments

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della provenienza delle materie prime utilizzate. L' elenco delle possibili alternative si trova nella tabella sottostante/* The labeling may be subject to change depending on the origin of raw materials used. The list of possible alternatives can be found in the table below**

Materie prime alternative /Possible origin raw material

<u>Denominazione italiana/Italian denomination</u>	<u>Nome scientifico/ scientific name</u>	<u>Metodo di produzione / Area di cattura</u>
Salmone/ salmon	Salmo salar	Allevato in Cile
Salmone /Salmon	Salmo salar	Allevato in Scozia

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Scongellare in frigorifero 6 ore prima dell' utilizzo nel suo imballo sottovuoto e condire a piacere/Defrost In the refrigerator 6 hours before use in its vacuum packaging and season to taste

Descrizione prodotto / Product Description

Confezione sottovuoto con cubetti di salmone 100%/Vacuum pack with 100% salmon cubes.

Descrizione controlli / Description of controls

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso.

A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici. / Check incoming raw materials, check processing steps, thermal monitoring, weight control. A sample on finished product chemical, microbiological and organoleptic controls.

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type:

Confezione in plastica idonea al contatto alimentare / Plastic bag suitable for food contact

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type:	Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente / American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape		
Dimensioni / Dimensions:	500 mm	270 mm	260 mm
Pallettizzazione / Pallet			
Tipo pallet / Pallet type	E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm		
N° astucci per unità di vendita / No. of packages per sale unit	12		
N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer	6		
N° strati per pallet / No. of layers per pallet	7		
N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet	42		
Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL	1.970 mm		

Lotto interno / internal Lot

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a /
 4 alphanumeric digits corresponding to : 1° ultimo numero dell'anno in corso / last number of the current year;
 2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno / progressive number on the day of the year;

Esempio/ Example: 3100 = corrisponde al 10 Aprile 2023 / correspond to 10 April 2023

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi: / calculated in 18 months:

2 cifre corrispondenti al mese / 2 digits corresponding to the month

4 cifre corrispondenti all'anno / 4 digits corresponding to the month

Esempio / Example: 10/2024 corrisponde al 31 Ottobre 2024 / correspond to 31 October 2024

Etichettatura imballi / Packaging labeling

Etichettatura secondo normativa vigente / Labeling according to current legislation

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. / The different packaging materials and packaging systems used, ensure the best food protection, preventing any kind of external contamination, without modifying in any way the organoleptic and physical characteristics.

4. Caratteristiche del prodotto / Product features

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic features

<u>Parametro / Parameter</u>	<u>Definizione / Definition</u>
Colore / Color (*):	Colore rosa salmone tipico. / Typical pink color
Odore / Smell (**):	Tipico del salmone; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / Typical of salmon; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Sapore / Flavor(**):	Tipico del salmone, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of salmon, absence of extraneous and or unpleasant flavor
Consistenza / Texture (**):	Carne salda e compatta / Firm and compact meat

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	127 Kcal
	532 kJ
Grassi / Fat	4,4 g
	di cui acidi grassi saturi 0,81 g
Carboidrati / Carbohydrates	0 g
	di cui zuccheri 0 g
Fibra / Fiber	0 g
Proteine / Protein	20,5g

Sale / Salt	0,20 g
-------------	--------

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Parametro / Parameter	Limite interno / Leggi vigenti / Internal laws / Current law
Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche
Cadmio / Cadmium	
Mercurio / Mercury	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Reg CE 2073/2005	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche (O. G. M.) / Genetic modifications (G. M. O.)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche / The product is free from genetically modified organisms through biotechnological applications.

Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiations

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti / The product and raw materials have not been subjected to ionizing radiations.

Allergeni / Allergens

Prodotti / Products	Presente come ingrediente / Present as an ingredient	Possibili tracce / possible tracks	Note / Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Presence of cereals containing gluten (wheat, rye, barleys, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains) and derived products			
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei / Presence of shellfish and shellfish products		X	
Presenza di uova e prodotti a base di uova / Presence of eggs and products made from eggs			
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce / Presence of fish and products made from fish	X		
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi / Presence of peanuts and products made from peanuts			
Presenza di soia e prodotti a base di soia / Presence of soy and products made from soy			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Presence of milk and product made from milk (including lactose)			
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) / Presence of nuts, ie almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano / Presence of celery and products made from celery			
Presenza di senape e prodotti a base di senape / Presence of mustard and products made from mustard			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Presence of sesame seeds and products made from sesame seeds			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Presence of sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ

Milena Napoletani

Verificata da

RP	Paolo Pennesi	
Approvata da		
RAQ	Gianluca Andrenacci	