

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FFRIMIS005 Rev 5 del 17/07/2025

Frittura di Paranza decapitata eviscerata

4,5 kg
Mare Più
Catering



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

| | |
|--------------------------------------|---|
| Nome Commerciale: | Frittura di Paranza decapitata eviscerata |
| Denominazione di vendita : | Prodotto congelato a base di pesci congelati |
| Marchio: | Mare Più |
| Peso al netto della glassatura | 4500 g |
| Confezione: | Catering |
| Nr. Confezioni per unità di vendita: | 1 |
| T.M.C.: | 24 MESI |
| Codice EAN: | 8012608800380 |
| Codice EAN 128: | (01)08012608800380(15)XXXX(10)XXXXXX |

2. Composizione del prodotto

| Ingredienti | Tipologia | % | Peso/g | Tolleranza |
|-------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Molo | decapitata, eviscerata | 39,0 | 0,4 | +/- 20 % |
| Alici | decapitate, eviscerate | 36,0 | 0,4 | +/- 20 % |
| Rombo quattrocchi | decapitato, eviscerato | 14,0 | 0,1 | +/- 20 % |
| Triglia | decapitata, eviscerata | 11,0 | 0,1 | +/- 20 % |
| | | | | |
| | Totale | 100,0 | 1,0 | |

**Il peso al netto della glassatura dichiarato del prodotto finito è garantito ed è da determinarsi con il metodo ufficiale.

N.B. gli ingredienti e le percentuali di essi potrebbero variare in funzione della disponibilità della pesca. Questa è la miscela attuale.

Etichettatura ingredienti

Ingredienti: MELU' (Micromesistius poutassou pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 sottozona IXa acque potoghesi orientali, ALICI (Engraulis encrasicolus, pescate con reti da circuizione e reti da raccolta in Mar Mediterraneo Centrale FAO 37.2.1 -Mar Adriatico), TRIGLIA di fango (Mullus barbatus, pescata con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale (Mar Adriatico FAO 37.2.1-Mar Adriatico), ROMBO QUATTROCCHI (Lepidothombus bosci, pescato con reti da traino Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 VIIj fondali a sud ovest dell' Irlanda, MERLUZZO (Merluccius merluccius, pescato con reti da traino in Mar Mediterraneo Centrale Mar Adriatico FAO 37.2.1-Mar Adriatico)

*** L' etichettatura potrebbe essere soggetta a variazione in funzione della tipologia e della reperibilità delle materie prime utilizzate. Le materie prime alternative sono elencate nella tabella seguente.**

Istruzioni per l'uso: consumare previa cottura

Scongelare il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco.

Descrizione prodotto

Mix di pesci puliti decapitati ed eviscerati.

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.

Elenco materie prime aggiuntive o sostitutive

| Denominazione italiana | Nome scientifico | Metodo di produzione / Area di cattura |
|------------------------|---------------------|--|
| Molo /Potassolo | Merlangus merlangus | Mar Mediterraneo Centrale (Mar Adriatico) FAO 37,2,1 |
| Zanchetta | Arnoglossus laterna | Mar Mediterraneo Centrale (Mar Adriatico) FAO 37,2,1 |

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Busta celeste hspe . Smaltimento 2

Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 260 mm 125 mm

Peso: 312 g

Pallettizzazione

| | |
|------------------------------------|----------------------------|
| Tipo pallet | E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm |
| N° confezioni per unità di vendita | 1 |
| N° unità di vendita per strato | 9 |
| N° strati per pallet | 14 |
| N° unità di vendita per pallet | 126 |
| Altezza pallet compreso EUR EPAL | 1.900 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: 5100 = corrisponde al 10 Aprile 2025

T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 24 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

Esempio: 10/2026 corrisponde al 31 Ottobre 2026

Etichettatura imballi secondari non a contatto

Gli imballi riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

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 (*): | Colori tipici delle varie speci componenti. |
| Odore (**): | Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli. |
| Sapore(**): | Tipico delle materie prime componenti, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. |
| Consistenza (**): | Carne salda e compatta. |

(*) verificato sul prodotto surgelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Valori nutrizionali

| Parametro | Valori nutrizionali per 100g |
|-------------|----------------------------------|
| Energia | 99 Kcal |
| | 417 kJ |
| Grassi | 2,4 g |
| | di cui acidi grassi saturi 0,8 g |
| Carboidrati | 0 g |
| | di cui zuccheri 0 g |
| Fibra | 0 g |
| Proteine | 22 g |
| Sale | 0,44 g |

Caratteristiche chimiche

| Parametro | Limite interno / Leggi vigenti | Procedura |
|-----------|---|-----------|
| Piombo | Regolamento CE 915/23e successive modifiche | |
| Cadmio | | |
| Mercurio | | |

Caratteristiche microbiologiche

| Parametri | Valore limite | Riferimento | Procedura |
|-------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------|
| Escherichia coli beta Gluc. + | $\leq 10^2$ Ufc/g | Del reg marche 1508/2016 | |
| Stafilococchi coag + | $\leq 10^2$ Ufc/g | Del reg marche 1508/2016 | |
| Listeria monocytogenes | <1000UFC/G | Del reg marche 1508/2016 | |
| Salmonella spp | Assente in 25 g | Del reg marche 1508/2016 | |

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 | | | |
| Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei | | X | |
| Presenza di uova e prodotti a base di uova | | | |
| 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 | | | |
| Presenza di molluschi | | X | |
| Presenza di lupini | | | |

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ _____ Milena Napoletani

Approvata da

RAQ _____ Gianluca Andrenacci

