



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FTRASAL010 REV.0 del 04/05/2020

Trance di salmone keta surgelate
4250 g
Mare Più
Catering



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale: **Trance di salmone keta surgelate**
 Marchio: **Mare Più**
 Peso netto (senza glassatura) **4250 g**
 Confezione: **Catering**
 Nr. Confezioni per unità di vendita: **1**
 T.M.C.: **18 MESI**
 Codice EAN: **8012608000476**
 Codice EAN 128: **(01)08012608000476(15)XXXX(10)XXXXXX**

2.Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Peso/g	Tolleranza range gr
Salmone keta	Trance da 100 a 300 gr	100,0	4250,0	+/- 15 %
		Totale	100,0	4250,0

Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale.

Etichettatura ingredienti

Salmone keta (Oncorhynchus keta -- pescato con reti da traino, reti da imbocco e reti analoghe, nell'oceano Pacifico Nord Orientale FAO 67).

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero o a temperatura ambiente ed utilizzare come un prodotto fresco.

Descrizione prodotto

Trance di salmone con pelle e osso.

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
Salmone keta	salmone	Oncorhyncus keta	Pescato Oceano Pacifico FAO 61/67

3. Imballaggio**Imballi primari**

Tipo: Sacco HDPE celeste

Dimensioni: 50x16x16x60

Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 250 mm 120 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 1.830 mm

Schema di codifica**Lotto**

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: 1° ultimo numero dell'anno in corso;

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

Colore (*):

salmone: colore molto rosato, tipico della specie.

Odore (**):

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**):

Tipico del salmone, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (**):

Carne salda e compatta tipica della specie.

(*) verificato sul prodotto surgelato.

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento	
Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno	
Stafilococchi coag +	≤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	

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			
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 illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa)			
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

X