



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 imbrocco 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	Oncorhynchus 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

Definizione

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	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche	
Cadmio		
Mercurio		

Caratteristiche microbiologiche

<i>Parametri</i>	<i>Valore limite</i>	<i>Riferimento</i>	
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	
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 (<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 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