



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FTRASPA002 REV. del 17/02/2020

***Trance di pesce spada extra
4000 g
Mare più
Catering***



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	Trance di pesce spada extra
Marchio:	Mare più
Peso al netto della glassatura:	4000 g
Confezione:	Catering
Nr. Confezioni per unità di vendita:	1
T.M.C.:	18 MESI
Codice EAN:	8012608002296
Codice EAN 128:	(01)08012608002296(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto

Ingredienti	Tipologia	%	Tolleranza range
Pesce spada	Trance da 250 a 350 gr	100,0	+/- 20 %
Totale		100,0	

(**): Il peso netto è da determinarsi con il metodo ufficiale

Etichettatura ingredienti

Pesce spada, (*Xiphias gladius*), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Centro Occidentale FAO 71 e in Oceano Pacifico Centro Orientale FAO 77.

* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate.

Istruzioni per l'uso:

Scongelare il prodotto in frigorifero per almeno 8 ore o in microonde in modalità defrost (o seguendo le indicazioni dell' apparecchio) ed usare come un prodotto fresco entro e non oltre le 24 ore, previa cottura.

Descrizione prodotto

Trance di pesce spada con pelle e osso congelate singolarmente.

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 alternative

Nome	Denominazione italiana	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Pacifico FAO 71 / 77 / 87
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato Oceano Atlantico FAO 34/41
Pesce spada	pesce spada	Xiphias gladius	Pescato in Oceano Indiano FAO 51 / 57

3. Imballaggio

Imballi primari

Tipo: Sacchetto celeste

Imballi secondari

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

Dimensioni: 375 mm 260 mm 125 mm

Peso: 227 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	15
N° unità di vendita per pallet	135
Altezza pallet compreso EUR EPAL	2.175 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: colore variabile dal panna al rosato.

Odore (**): Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(**): Tipico dello spada, 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

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	
Listeria monocytogenes	N=5 C=2 11 ufc/g M: 110 ufc/g	O.M. 11/10/1978	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Reg CE 1441/2007	

Modificazioni genetiche(O.G.M) / Radiazioni ionizzanti

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	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 illinoiesis (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 SO2			
Presenza di molluschi		x	
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Redatta da
CQ _____ Milena Napoletani
Verificata da
RP _____ Paolo Pennesi
Approvata da
RAQ _____ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente