

Gourmet marepiù®

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FFRIINF002 REV.4 del 07/02/2023

***Frittura infarinata di calamaro patagonia e
gambero argentino /Floured fry up of
patagonian squid and argentinian shrimp
3 kg
Gourmet***



info@marepiusrl.com

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

1. Definizione commerciale/Commercial definition

Nome Commerciale Commercial name:

Frittura infarinata di calamaro patagonia e gambero argentino /Floured fry up of patagonian squid and argentinian shrimp

Denominazione di vendita Sales/denomination:

Preparato per fritto misto congelato/ Frozen mix preparation for fry

Marchio/ Brand:

Gourmet

Peso/ Weight:

3 kg

Confezione/ Pack:

cartone/carton

Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:

1

T.M.C. / Minimun storage period:

18 MESI/18 months

Codice EAN / EAN Code:

8012608000346

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608000346(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/kg - Weight/kg	Tolleranza / Tolerance
Calamaro Patagonico/Patagonian squid	anelli e ciuffi/ rings and tentaacles	72,0	2,160	+/- 2%
Gambero argentino/Argentinian shrimp	sgusciato	18,0	0,540	+/- 2%
Infarinatura / Flouring	tipo "00"	10,0	0,300	+/- 2%
		100,0	3	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Ingredienti: **Calamaro patagonia** 72% (Doryteuthis gahi), pescato con reti da traino in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, **GAMBERO** argentino 18% (Pleoticus muelleri) pescato in Oceano Atlantico sud occidentale, conservante **METABISOLFITO** di sodio E223, infarinatura 10% (acqua, farina di **GRANO** tenero tipo "00")/Ingredients: Patagonian squid 72% (Doryteuthis gahi), caught with trawls in the South West Atlantic Ocean FAO 41,Argentinian shrimp 18% (Pleoticus muelleri) caught in Atlanric Ocean, preservative **METABISULPHITE** sodium E223, flour 10% (water, flour Soft **WHEAT** type "0").

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011 / N.B. The allergens are highlighted by a different character as per Reg. CE 1169/2011

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

Cuocere in olio bollente per 3-4 minuti. Il tempo di cottura può variare a seconda del grado di doratura desiderato. / Cook in hot oil for 3-4 minutes. The time of cook may vary depending on the degree of browning.

Descrizione prodotto / Product Description

Mix di molluschi cefalopodi e crostacei. Mix of mollusc and crustacean

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:

Busta 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 /

Dimensioni / Dimensions:

375 mm 260 mm 110 mm

Pallettizzazione / Pallet

Tipo pallet / Pallet type

E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita / No. of packages per sale unit	1
N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer	9
N° strati per pallet / No. of layers per pallet	17
N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet	153
Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL	2.020 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto e scadenza così come da etichetta fornitore. / Lot and deadline as per supplier label.

Oppure Lotto interno / Or 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: 2100 = corrisponde al 10 Aprile 2019 / correspond to 10 April 2019

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: 10/2023 corrisponde al 31 Ottobre 2023 / correspond to 31 October 2023

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

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*):	Colore bianco tipico. / Typical white color
Odore / Smell (**):	Tipico del totano; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / Typical of squid; absence of extraneous and / or unpleasant odors
Sapore / Flavor(**):	Tipico dell' alice infarinata, assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of floured squid, absence of extraneous and or unpleasant flavor
Consistenza / Texture (**):	Carne salda e compatta / Firm and compact fish

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutritional value for 100g
Energia /Energy	97 Kcal
	405,6 kJ
Grassi / Fat	1 g
	di cui acidi grassi saturi
Carboidrati / Carbohydrates	6,1 g
	di cui zuccheri
Fibra / Fiber	0 g
Proteine / Protein	15,1g
Sale / Salt	0,85 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	Del Reg marche 1508/2016	
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	Del Reg marche 1508/2016	
Listeria monocytogenes	<1000 ufc/g	Del Reg marche 1508/2016	
Salmonella spp	Assente in 25 g	Del Reg marche 1508/2016	

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	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	X		
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		X	
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			
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		X	
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 SO ₂ / Presence of sulfur dioxide and			
Presenza di molluschi / Presence of clams	X		
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

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

Visto Cliente