

marepiù

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET
FINISHED PRODUCT**

Cod. FARRMER001 REV.4 del 03/02/2022

**Arrosticini di merluzzo gratinati / Cod kebabs
au gratin
1 kg
Mare più
Vassoio / Tray**



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale/ Commerciale Name:	Arrosticini di merluzzo gratinati / Cod kebabs au gratin
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparato gastronomico a base di merluzzo congelato / Gastronomic preparation based on breaded and frozen cod
Marchio / Brand Name:	Mare più
Peso / Weight:	1 kg
Peso al netto della glassatura / Weight net of glazing:	1000 g
Confezione / Package:	Vassoio / Tray
Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:	4
T.M.C. / Best before:	18 MESI / MONTHS
Codice EAN / EAN Code:	8012608001527
Codice EAN 128 / EAN 128 Code	(01)08012608001527(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Merluzzo / cod	cubetto / cubes 1 x 1 cm	65,0	650,0	+/- 2 %
Pangrattato / Bread Crumbs	farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale / type "0" soft wheat flour, brewer's yeast and salt	35,0	350,0	+/- 2 %
Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil				
Olio di semi di girasole / Sunflower seed oil				
Sale / Salt				
Pastella / Batter	Liofilizzate o in polvere / lyophilized or powdered			
Spezie / Spices	ciliegino / Cherry			
Pomodorino / Tomatoes	In polvere / powdered			
Aglio / Garlic				
Totale / Total		100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

MERLUZZO d' Alaska 65% (Theragra Calcogramma), pescato con reti da traino in Oceano Pacifico FAO 61, panatura 35% [pangrattato (farina di **GRANO** tenere tipo "0", lievito di birra, sale), pomodorino ciliegino, sale, olio extravergine di oliva, pastella (farina di **FRUMENTO**, amido di **FRUMENTO**, **UOVO** in polvere, proteine della **SOIA**, olio di semi di girasole), spezie, aglio in polvere] . / Alaska **COD** 65% (Theragra chalcogramma), , fished with trawl nets in the North Pacific Ocean FAO 61, breading 35% [breadcrumbs (hold **WHEAT** flour type "0", brewer's yeast, salt), cherry tomato, salt, extra virgin olive oil, batter (**WHEAT** flour, **WHEAT** starch, **EGG** powder, **SOY** protein, sunflower oil), spices, garlic powder].

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use:

IN FRIGGITRICE: preriscaldare l' olio a 180°C , immergere il prodotto da surgelato, cuocere per 3/4 min circa. / **IN FRYER:** preheat the oil to 180 °C, immerse the product frozen, cook for about 3/4 minutes.

IN FORNO: disporre su una teglia con carta da forno, aggiungere sopra un filo di olio extravergine d'oliva e cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrosticini a metà cottura. / **IN THE OVEN:** place on a baking sheet with baking paper, add a drizzle of extra virgin olive oil over it and cook in a ventilated oven preheated to 200 °C for about 10 minutes. For a proper crunchiness, turn the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA-FRY TOP : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 12 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto. / **ON THE GRILL:** add a drizzle of extra virgin olive oil and arrange on the grill. Cook for about 12 minutes turning the skewers occasionally.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di cubetti di merluzzo nordico con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 30 gr. / Frozen gastronomic preparation based on nordic cod cubes with gratin, skewered on a skewer weighing about 30 gr.

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.

Materie prime alternative in possibile utilizzo / Alternative raw materials in possible use

Denominazione italiana / Italian denomination	Nome scientifico / Scientific Name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Merluzzo nordico / Nordic cod	Gadus morhua	Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 Sottozona II/III/IV/V/VI / Fished North East Atlantic Ocean FAO 27 sub-area II/III/IV/V/VI
Merluzzo nordico / Nordic cod	Gadus macrocephalus	Pescato in Oceano Atlantico Nord Orientale FAO 27 Sottozona II/III/IV/V/VI / Fished North East Atlantic Ocean FAO 27 sub-area II/III/IV/V/VI

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Vassoio LID bianco / White Lid tray

Dimensioni / Dimensions: 260x320x40 mm

Peso / Weight: 70 g

Imballi secondari / Secondary packaging

Tipo / Type: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente. / American white corrugated cardboard case sealed with transparent adhesive tape

Dimensioni / Dimensions: 333 mm 268 mm 165 mm

Pallettizzazione / Palletizing

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: 4

N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer: 10

N° strati per pallet / No. of layers per pallet: 10

N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet: 100

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL: 1.800 mm

Schema di codifica / Coding scheme

Lotto / 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 2020 / correspond to 10 April 2022

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: 10/2022 corrisponde al 31 Ottobre 2022 / correspond to 31 October 2022

Etichettatura imballi secondari / Secondary 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

<u>Parametro /Parameter</u>	<u>Definizione / Definition</u>
Colore / Color (*):	Merluzzo / Cod : colore panna tipico / typical cream color. Ripieno / Stuffed: panna e nero / cream and black
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico del merluzzo e delle erbe costituenti; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of cod and constituent herbs; absence of foreign and / or unpleasant flavors.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta: croccante (dopo cottura) non umida. / Firm and firm pulp: crunchy (after cooking) not moist.

(*) verificato sul prodotto surgelato / verified on the frozen product.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso / verified on the fired product as per instructions for use.

Valori nutrizionali / Nutritional values

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutritional value for 100g
Energia /Energy	kJ 710 kcal C170
Grassi / Fat	0,8 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids
Carboidrati / Carbohydrates	25,7 g
	di cui zuccheri / of which sugars
Fibra / Fiber	1 g
Proteine / Protein	14,4 g
Sale / Salt	0,55 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche / EC Regulation 1881/06 and subsequent amendments	
Cadmio / Cadmium		
Mercurio / Mercury		

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	Valore limite / Limit value	Riferimento / Reference	
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Muffe / Mold	$\leq 10^3$ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	Reg 2073/2005	
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Reg CE 1441/2007	

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 as an ingredient	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	X		
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 (<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>) / Presence of nuts, ie almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (<i>Bertholletia excelsa</i>)			
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 sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Visto Cliente / Customer approval

Redatta da / Drafted by

RCQ _____ Milena Napoletani

Verificata da / Verified by

RP _____ Paolo Pennesi

Approvata da / Approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci