

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Mini Arrostiticini di totano gratinati alla paprika e peperoncino / Mini Skewers of squid au gratin with paprika and chilli

Nome Commerciale:

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparato gastronomico a base di totani panati congelati / Gastronomic preparation based on breaded and frozen squids

Marchio / Brand Name:

Catering

Peso / Weight:

1000 g

Confezione / Package:

Mare Più

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

2

T.M.C. / Minimun storage period:

18 MESI

Codice EAN / EAN Code:

8012608001862

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608001862(15)XXXX(10)XXXXXX

2.Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Totano gigante del Pacifico / Giant Pacific Squid	cubetti / cubes 12x12 mm	70,0	700,0	+/- 20 %
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			
Semilavorato per panatura / Semi-finished for breading	farina di fumento, lievito di birra, sale e spezie / beet flour, brewer's yeast, salt and spices			
Sale / Salt				
Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil		30,0	300,0	+/- 20 %
Olio di semi di girasole / Sunflower oil				
Aromi naturali / Natural flavors				
Sciroppo di zucchero invertito / Invert sugar syrup				
Paprika				
Peperoncino / Chili pepper				
Spezie / Spices				
Totale / Total		100,0	1000,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Filetto **totano** gigante del pacifico 70% (Dosidicus Gigas, pescato in Oceano Pacifico FAO 87), panatura 30%: [pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0" , farina di **frumento**, lievito di birra, sale, spezie),sale, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole,prezzemolo, aromi naturali, sciroppo di zucchero invertito, paprika 0,8%, peperoncino 0,2%, spezie]. / 70% Giant Pacific **Squid** Fillet (Dosidicus Gigas), fished with hooks and longlines in the South Eastern Pacific Ocean FAO 87, 30% breading [**breadcrumbs** (type "0" soft **wheat** flour, brewer's yeast, salt), sunflower oil, parsley, salt, natural flavors (contains **shellfish, molluscs, fish**), inverted sugar syrup, paprika 0,8%, chili pepper 0,2%, spices].

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:

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 arrostiticini 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 : aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 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 14 minutes turning the skewers occasionally.

IN FRIGGITRICE : cuocere in olio bollente(180°C) per 3 minuti. / IN FRYER: cook in hot oil (180 °C) for 3 minutes.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 15gr. / Frozen gastronomic preparation based on squid cubes with gratin, skewered on a skewer weighing about 15gr.

Descrizione controlli / Control Description

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:	Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro. / Polystyrene tray PS 6 sealed by neutral film
Dimensioni / Dimensions:	320x260x40 mm
Peso / Weight:	78 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 110 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	2
N° unità di vendita per strato / No. of sales units per layer	10
N° strati per pallet / No. of layers per pallet	16
N° unità di vendita per pallet / No. of sales units per pallet	160
Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL	1.910 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: 0100 = corrisponde al 10 Aprile 2020 / correspond to 10 April 2020

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) (Minimum storage period) 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 2020 corrisponde al 31 Ottobre 2020 / correspond to 31 October 2020

Etichettatura imballi / packaging labeling

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti/ The external packaging shows all indication in compliance with the laws in force

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 / Colour (*):	Totano / Squid: colore bianco tipico / Typical white colour. Panatura / Breading: giallo-arancio / yellow-orange.
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico della totano, panatura leggermente speziata / Typical of the squid, lightly spiced breading; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant flavor.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta con panatura: croccante(dopo cottura) non umida / Firm and compact pulp with breading 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	172 Kcal
	719 kJ
Grassi / Fat	8 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids
Carboidrati / Carbohydrates	12
	di cui zuccheri / of which sugars
Fibra / Fiber	1 g
Proteine / Protein	13 g
Sale / Salt	0,50 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	
Microorganismi Mesofili Aerobi a 30°C / Mesophilic Aerobic Microorganisms at 30 ° C	≤10 ⁶ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 ² Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Stafilococchi coag +	≤10 ² Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Muffe / Mold	≤10 ³ Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Listeria monocytogenes	Assente in / Absent in 25 g	limite interno / Internal limit	
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

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			
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