

# marepiù

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET

Cod. FCOZGRA003 REV.4 del 04/02/2022

### **Cozze gratinate con pane al pomodoro/ Mussels au gratin 1 kg Mare più Vassoio lid**



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

[info@marepiusrl.com](mailto:info@marepiusrl.com)

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale/ Commercial name:

### Cozze gratinate con pane al pomodoro/ Mussels au gratin

Denominazione di vendita/ Sales denomination:

Preparato gastronomico pronto da cuocere a base di cozze congelate/Gastronomic preparation based on frozen mussels

Marchio/brand:

Mare più

Peso/ weight:

1 g

Peso netto/ Net weight:

1000 g

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

4

T.M.C. / Minimum storage period:

18 MESI

Codice EAN / EAN Code:

8012608000575

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608000575(15)XXXX(10)XXXXXX

## 2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti /Ingredient	Tipologia/Type	%	Peso/g	Tolleranza
Cozze/Mussels	Cozze mezzoguscio	70,0	700,0	+/- 20 %
Pangrattato/Bread	Farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale	30,0	300,0	+/- 20 %
Olio extravergine d'oliva/Extravirgines oil				
Olio di semi di girasole/Sunflowers seed oil				
Pomodorino ciliegino/cherry Tomatoes				
Prezzemolo/Parsley				
Sale/Salt				
Aromi naturali / Natural flavors aglio/garlic				
<b>Totale</b>		100,0	1000,0	

### Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

**Cozze** cilene mezzo guscio 70%(Mytilus chilensis, allevato in Cile), panatura 30% [pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine d'oliva, pomodorino ciliegino2,3%, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene PESCE, MOLLUSCHI), aglio.

### 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 180°C per 15 minuti circa/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 180 °C for about 10 minutes.

### Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di molluschi bivalvi con gratinatura. Gastronomic preparation based on mussels with breading

### 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 / Name	Nome scientifico / Scientific Name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Cozze	Cozze	Mytilus Galloprovincialis	Allevate in Spagna

## 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:

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 2021 / correspond to 10 April 2022

#### T.M.C. / Minimum storage period

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

### Etichettatura imballi / packaging labeling

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti./The packaging contains all the information 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

##### Parametro /Parameter

##### Definizione/Definition

Colore / Colour (\*): Cozze: colore variabile dal bianco all'arancio. Panatura: giallo-arancio. Mussels: variable color from white to orange

Odore / Smell (\*\*): Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or

Sapore / Flavor(\*\*): Tipico della cozza, panatura leggermente speziata / Typical of mussels, 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	253 kcal
	1061 kJ
Grassi / Fat	11g
	di cui acidi grassi saturi 1,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	26,5g
	di cui zuccheri 1,5 g
Fibra / Fiber	1,5 g
Proteine / Protein	10,9g
Sale / Salt	1,75g

**Caratteristiche chimiche / Chemical features**

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

**Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features**

<b>Parametri / Parameter</b>	<b>Valore limite / Limit value</b>	<b>Riferimento / Reference</b>	
Escherichia coli beta Gluc. +	≤10 <sup>2</sup> Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Stafilococchi coag +	≤10 <sup>2</sup> Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Muffe / Mold	≤10 <sup>3</sup> Ufc/g	limite interno / Internal limit	
Listeria monocytogenes	<100ufc/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**

<b>Prodotti / Products</b>	<b>Presente come ingrediente / Present</b>	<b>Possibili tracce / possible tracks</b>	<b>Note / Note</b>
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 (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 walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), nuts of Brazil (Bertholletia excelsa)			
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 <sub>2</sub> / Presence of sulfur dioxide and			
Presenza di molluschi / Presence of clams	x		
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ Milena Napoletani

Verificata da

RP Paolo Pennesi

Approvata da

RAQ Gianluca Andrenacci