

Gourmet marepiù®

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

Cod. FSPISAL006 REV.1 del 24/06/2021

***Salmone allo spiedo alle erbe aromatiche /
Salmon kebab with aromatic herbs
3 Astucci / Case x 12 pz
Gourmet***



marepiù

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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale/ Commerciale Name:	Salmone allo spiedo alle erbe aromatiche / Salmon kebab with aromatic herbs
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparato gastronomico a base di salmone congelato / Gastronomic preparation base on frozen salmon
Marchio / Brand Name:	Gourmet
Confezione / Package:	3 Astucci / Case x 12 pz
Peso netto / Net weight :	2160 g
Nr. Confezioni per unità di vendita / Number of package for sales unit:	3
T.M.C. / Best before:	18 MESI / MONTHS
Codice EAN / EAN Code:	8012608000483
Codice EAN 128 / EAN 128 Code	(01)08012608000483(15)XXXX(10)XXXXXX

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Salmone / Salmon	cubetto / cubes 2,4 x 2,4 mm	75,0	1620,0	+/- 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			
Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil				
Olio di semi di girasole / Sunflower oil				
Sale / Salt				
Albume d' uovo in polvere / egg whites in powder		25,0	540,0	+/- 20 %
Cipolla in polvere / Powder onion				
Aglione in polvere / Powder garlic				
Salvia liofilizzata / Lyophilised sage				
Origano liofilizzato / lyophilised oregano				
Rosmarino liofilizzato / Lyophilised rosemary				
Totale / Total		100,0	2160,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

INGREDIENTI: filetto di **SALMONE*** 75% (Salmo salar), allevato in Norvegia, panatura 25% [pangrattato (farina di **GRANO** tenere tipo "0", lievito di birra, sale), acqua, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, albume d'**UOVO** in polvere, cipolla in polvere, salvia liofilizzata, rosmarino liofilizzato, aglio in polvere, origano liofilizzato] , antiossidanti (Acido ascorbico, Ascorbato di sodio). / INGREDIENTS: **SALMON** fillet* 75% (Salmo salar), farmed in Norway, breading 25% [breadcrumbs (soft **WHEATE** flour type "0" brewer's yeast, salt), water, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, salt, **EGG** white powder, onion powder, lyophilised sage, lyophilised rosemary, garlic powder, lyophilised oregano] antioxidants (ascorbic acid, sodium ascorbate).

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 270°C per 5 minuti circa. Per una cottura uniforme, girare gli spiedoni a metà cottura. / IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper, add on a drizzle of extra virgin olive oil and bake in a ventilated oven preheated to 270°C for about 5 minutes. For a uniform cooking, turn the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA/PADELLA/FRY TOP / ON THE GRILL/PAN/FRY TOP : Cuocere per 2,5 minuti per lato. / Cook for about 2,5 minutes per side.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di salmone con pane aromatico, infilzati su uno spiedino con peso di circa 60 gr. / Frozen gastronomic preparation based on salmon cubes with aromatic bread, skewered on a skewer weighing about 60 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 / Name	Nome scientifico / Scientific name	Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - Capture area
Salmone rosa / Pink salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus gorbuscha	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71/77/87 / Fished in Pacific Ocean FAO 71/77/87
Salmone Argentato / Silver salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus kisutch	Pescato in Oceano Atlantico FAO 67 / Fished in Atlantic Ocean FAO 67
Salmone Keta / Keta salmon	Salmone / Salmon	Oncorhynchus keta	Pescato in Oceano Atlantico FAO 61/67 / Fished in Atlantic Ocean FAO 61/67
Salmone / Salmon	Salmone / Salmon	Salmo salar	Diverse divisioni della FAO 27 / Fished in different FAO division

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Astuccio in cartoncino polietinato / cardboard case in polyurethane

Dimensioni / Dimensions: 220x120x85 mm

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: 375 mm 260 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: 3

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 / 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: 9100 = 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 2019 corrisponde al 31 Ottobre 2019 / correspond to 31 October 2019

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

Parametro / Parameter

Definizione / Definition

Colore / Color (*):	Salmone / Salmon: colore rosa tipico / typical pink color. Ripieno / Stuffing: verde chiaro - arancio / light green - 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 del salmone e delle erbe costituenti / Typical of the salmon and constituent herbs; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli / absence of strange 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 1350 kcal 323
Grassi / Fat	26,6 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 3,6 g
Carboidrati / Carbohydrates	3,1 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,6 g
Fibra / Fiber	0,8 g
Proteine / Protein	17,3 g
Sale / Salt	0,80 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	10-110	OM 07/12/93	
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			
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

