

marepiù

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET FINISHED PRODUCT

Cod.Prod FINSMAR001 REV.11 del 01/08/2023

INSALATA DI MARE CONGELATA/ SALAD 800 g Mare Più

SEFOOD



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

info@marepiusrl.com

1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale / Commercial name:

INSALATA DI MARE CONGELATA/

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Misto per primi piatti a base di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi e crostacei

Marchio / Brand Name:

Mare Più

Peso al netto della glassatura/ net weight:

800 g

Glassatura di protezione compensata/
compensated glaze

20%

Confezione/ pack:

Busta/ bag

Nr. Confezioni per cartone/ Number of package for carton

6

T.M.C. / Best before:

24 MESI/ months

Codice EAN / EAN Code:

8012608001732

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608001732(15)XXXX(10)XXXXXX

Codice Taric/ Commodity code:

16055900

2. Composizione del prodotto / Product composition

| Ingredienti / Ingredients | Tipologia / Typology |
|---|---|
| Cozze cilene/ Cilean mussels | sgusciate precotte |
| Totano gigante del Pacifico/ giant squid | fettuccine e rondelle/ slices and ring |
| Calamaro indopacifico/ Indopacific squid | anelli e ciuffi senza occhi, becchi e calamo/ rings and tufts without eyes, beaks and calamus |
| Vongole del Pacifico/ Pacific clams | sgusciate precotte/ precooked shelled |
| Gambero Indopacifico/indopacific shrimp | sgusciato/ shelled |
| Seppia Indopacifico/ indopacific cuttlefish | intera o fettuccine// whole or slices |

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

Totano gigante del Pacifico (Dosidicus gigas, pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico FAO 87, stabilizzanti E 450, E 451 e E 452, regolatore di acidità E 330, E 331), **Cozze** cilene sgusciate (Mytilus chilensis, allevate in Cile FAO 87), **Calamaro Indiano** (Loligo duvauceli, pescato con reti da traino in Oceano Indiano FAO 51, Gambero Indiano sgusciato, (Parapenaeopsis stylifera), pescato con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale ed Orientale FAO 51 e 57 antiossidante E 330, E 331, conservante metabisolfito di sodio E223). **vongole** del Pacifico sgusciate (Paphia undulata pescate con draghe in Oceano Pacifico FAO 71), **seppia** indopacifico (Sephia pharaonis), pescata con reti da traino in Oceano Indiano Occidentale FAO 51.//Giant Pacific squid (Dosidicus gigas, caught with hooks and lines in the Pacific Ocean FAO 87, stabilizers E 450, E 451 and E 452, acidity regulator E 330, E 331), Shelled Chilean mussels (Mytilus chilensis, farmed in Chile FAO 87), Indian squid (Loligo duvauceli, trawled in the Indian Ocean FAO 51, Indian shelled shrimp, (Parapenaeopsis stylifera), trawled in the Western and Eastern Indian Ocean FAO 51 and 57 antioxidant E 330, E 331, sodium metabisulfite preservative E223). shelled Pacific clams (Paphia undulata fished with dredges in the Pacific Ocean FAO 71), Indo-Pacific cuttlefish (Sephia pharaonis), fished with trawls in the Western Indian Ocean FAO 51.

* L' etichettatura potrebbe essere soggetta a modifica in funzione della tipologia delle materie prime utilizzate. L' elenco delle materie prime alternative si trova nella tabella sottostante. / The label may be subject to change depending on the type of the raw materials used. The list of alternative raw materials is situated in the table below.

Istruzioni per l'uso/ Instruction for use: Consumare previa cottura./ Consume after cooking

Stoccaggio/
Storage:

Conservare ad almeno -18°C
/ Store at least -18°C

Un volta scongelato non ricongelare, conservare in frigorifero e consumare entro 24 ore sempre previa cottura./Once defrosted, do not refreeze, store in the refrigerator and consume within 24 hours, always after cooking.

Scongela il prodotto in frigorifero ed utilizzare come un prodotto fresco. Bollire in acqua bollente per 8 min circa.

Descrizione prodotto / Product Description

Mix di molluschi cefalopodi, molluschi bivalvi, crostacei.

Descrizione controlli

Check materie prime in ingresso, check fasi di lavorazione, monitoraggi termici, controllo peso. A campione su prodotto finito controlli chimici, microbiologici e organolettici.

Materie prime aggiuntive o alternative

| Denominazione italiana/ italian denomination | Nome scientifico / Scientific name | Metodo di produzione - Area di cattura / Production method - |
|--|------------------------------------|--|
| Seppia Indopacifico/ Indopacific cuttlefish | Sepia aculeata | Oc. Indiano FAO 51 |

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
| Cozze Cilene/ cilean mussels | Mytilus galloprovincialis | Allevata in Spagna |
| Calamaro Indopacifico/ indopacific squid | Uroteuthis edulis | Oc. Pacifico FAO 71 |
| Gambero Rosa/ pink shrimp | Parapenaeus longirostris | Mar Mediterraneo Centrale FAO 37,2,1 eFAO 37,3,1 |
| Mazzancolle del pacifico/ pacific prawn | Farfantepenaeus californiensis | Pescate in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87 |
| Calamaro del Pacifico/ pacific squid | Uroteuthis chilensis | Pescato in Oc. Pacifico FAO 71 |

3. Imballaggio

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Busta in Film accoppiato OPP20/PE 60 per confezionamento//Envelope in laminated OPP20/PE 60 film for packaging

Dimensioni / Dimensions: 300x220 mm

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 145 mm

Pallettizzazione / Palletizing

Tipo pallet / Pallet type E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per cartone / No. of packages per carton 6

N° cartoni per strato / No. of carton per layer 9

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 12

N° di cartoni per pallet / No. of carton per pallet 108

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL 1.890 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: 3100 = corrisponde al 10 Aprile 2023 / correspond to 10 April 2023

T.M.C. / Best before

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 24 mesi: / calculated in 24 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: 10/2025 corrisponde al 31 Ottobre 2025 / correspond to 31 October 2025

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

Colore / Color (*):

Tipico dei prodotti componenti/ typical of ingredients

Odore / Smell (**):

Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or

Sapore / Flavor(**):

Gradevole tipico della materia componente. / Pleasant typical of the fish component.

Consistenza /

Consistency (**):

Carne salda e compatta / Firm and compact texture

(*) 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 442,5 kcal 105,8 |
| Grassi / Fat | 2,3 g |
| | di cui acidi grassi saturi / 0,9 g |

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Carboidrati / Carbohydrates | 10 g |
| | di cui zuccheri / of which 0,6 g |
| Fibra / Fiber | 0,8 g |
| Proteine / Protein | 12 g |
| Sale / Salt | 0,47 g |

Caratteristiche chimich chemical characteristic

| | |
|---------------------|--|
| Parametro/Parameter | Limite interno / Leggi vigenti |
| Piombo / Lead | Regolamento CE 915/23 e successive modifiche / EC Regulation 915/23 and subsequent amendments |
| Cadmio / Cadmium | |
| Mercurio / Mercury | |

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

| Parametri / | Valore limite / Limit value | Riferimento / Reference |
|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Escherichia coli beta Gluc. + | $\leq 10^2$ Ufc/g | Del reg marche1508/2016 |
| Stafilococchi coag + | $\leq 10^2$ Ufc/g | Del reg marche1508/2016 |
| Listeria monocytogenes | <1000 ufc/g | Del reg marche1508/2016 |
| Salmonella spp | Assente in 25 g | Del reg marche1508/2016 |

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 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 eggs based | | 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 | | | |
| 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 | | | |
| 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 SO2 / Presence of sulfur dioxide and | | X | |
| Presenza di molluschi / Presence of clams | X | | |
| Presenza di lupini / Presence of lupins | | | |

Visti Mare Più

| | |
|--------------|---------------------|
| Redatta da | |
| RCQ | Milena Napoletani |
| Approvata da | |
| RAQ | Gianluca Andrenacci |

Visto Cliente