

Gourmet marepiù®

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Cod. FSPICAL007 REV.0 del 16/04/2024

***Spiedini di filetto di calamaro patagonia
gratinato ad onda/Squid fillet skewers au
gratin
2100 g
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:	Spiedini di filetto di calamaro patagonia gratinato ad onda/Squid fillet skewers au gratin
Denominazione di vendita/ Sale Description:	Preparazione alimentare a base di calamaro /Food preparation based on Patagonian squid
Marchio / Brand Name:	Gourmet
Peso / Weight:	2100 g
Confezione/Packaging	cartone/carton
Nr. Confezioni per cartone / Number of package for carton:	1
T.M.C./Best before:	24 MESI/ months
Codice EAN/ean code	8012608003408
Codice EAN 128 / 128 ean code	(01)08012608003408(15)XXXX(10)XXXXXX
Codice Taric/ T>aric code	16055400

Ingredienti/Ingredients	Tipologia/Type	%		
Calamaro patagonico/Patagonian squid	pulito aperto/cleaned	85,0		
Pangrattato / Bread Crumbs Prezzemolo / Parsley Olio di semi di girasole / Sunflower seeds oil Sale / Salt Aglio/Garlic Basilico/basil		15,0		
Totale		100,0		

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling*

Spiedini di **CALAMARO** patagonico (*Doryteuthis gahi*), pescato con reti da traino, in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, sale, lievito di birra, farina di **FRUMENTO** maltato), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio, basilico./Skewers of Patagonian SQUID (*Doryteuthis gahi*), caught with trawl nets, in the South West Atlantic Ocean FAO 41, breadcrumbs (type '0' soft WHEAT flour, water, salt, brewer's yeast, malted WHEAT flour), sunflower seeds, parsley, salt, garlic, basil.

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 Reg. CE 1169/2011

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.

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, girando gli spiedini a metà cottura./Place on a baking sheet with baking paper, add a drizzle of extra virgin olive oil and cook in a convection oven preheated to 200 ° C for about 10 minutes, turning the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA/FRY TOP : aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 10 minuti circa girando gli spiedini di tanto in tanto A 200°C/Add a drizzle of extra virgin olive oil and arrange on the grill. Cook for about 10 minutes turning the skewers from time to time at 200 ° C

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico congelato a base di calamari, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70gr.Frozen gastronomic preparation based on squid with a weight of 70 g.

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
Calamaro Indopacifico acifico/Indopacific squid	calamaro	Uroteuthi edulis	Pescato in Oceano Pacifico FAO 61
Calamaro Atlantico/Atlantic squid	calamaro	Doryteuthis pealeii	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71
Calamaro del Pacifico/Pacific squid	calamaro	Doryteuthis opalescens	Pescato in Oceano Pacifico FAO 77
Calamaro patagonico	calamaro	Doryteuthis gahi	Pescato in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41

3. Imballaggio/Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type:

Sacco Hdpe idoneo al contatto alimentare / Hdpe bag suitable for food contact

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/Pallet

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

1

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: 3100 = corrisponde al 10 Aprile 2023 / correspond to 10 April 2023

T.M.C. / Minimum storage period

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) (Minimum storage period) calcolato a 124 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: 10/202 corrisponde al 31 Ottobre 2024/ correspond to 31 October 2024

Etichettatura imballi / packaging labeling

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti./ The packaging shows all indication packaging shows, 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 (*):	Calamaro / Squid: colore bianco tipico, con panatura color arancione / typical white color, with orange breading.
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 calamaro, gusto dolce; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of the shrimp, sweet flavor; free strange and-or unpleasant flavor.
Consistenza /	Polpa salda e compatta / Firm and compact pulp.

(*) verificato sul prodotto congelato.

(**) verificato sul prodotto sottoposto a cottura come da istruzioni per l'uso

Indicazioni nutrizionali/Nutritional value

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	kJ 535 kcal 128
Grassi / Fat	1,4 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 0,3 g
Carboidrati / Carbohydrates	12,7 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,4 g
Fibra / Fiber	0,5 g
Proteine / Protein	14,9 g
Sale / Salt	0,18 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 915/23 e successive modifiche /and following edits
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	Del.Reg Marche 1508
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del.Reg Marche 1508
Listeria monocytogenes	<1000 ufc/g	Del.Reg Marche 1508
Salmonella spp	Assente in / Absent in 25 g	Del.Reg Marche 1508

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	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	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