



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FSPIGAM004 REV.5 del 01/08/2023

***Spiedini di gambero argentino***  
***30 pz da 60 g***  
***Mare Più***  
***Catering***



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

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

## 1. Definizione commerciale

Nome Commerciale:	<b>Spiedini di gambero argentino</b>
Denominazione di vendita:	Preparazione a base di gamberi sgusciati
Marchio:	<b>Mare Più</b>
Pezzi:	<b>30 pz da 60 g</b>
Confezione:	<b>cartone</b>
Nr. Confezioni per unità di vendita:	<b>1</b>
T.M.C.:	<b>24 MESI</b>
Codice EAN:	<b>8012608000902</b>
Codice EAN 128 :	<b>(01)08012608000902(15)XXXX(10)XXXXXX</b>

Ingredienti	Tipologia	%		
Gambero Argentino	Sgusciati e devenati	100,0		
	<b>Totale</b>	<b>100,0</b>		

### Etichettatura ingredienti

Spiedini di **GAMBERO** argentino, (Pleoticus muelleri, pescato con reti da circuizione e raccolta in Oceano Atlantico Sud Occidentale FAO 41, antiossidante **METABISOLFITO** di sodio E223).

N.B Gli allergeni sono evidenziati mediante carattere diverso come da Reg. CE 1169/2011

### Istruzioni per l'uso:

**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 220°C per 8 minuti circa, girando gli spiedini di tanto in tanto.

**SULLA GRIGLIA/FRYTOP :** aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia calda a 200°C. Cuocere per 6 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto.

**SULLA PADELLA:** aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva e disporre sulla griglia calda. Cuocere a fuoco medio per 6 minuti circa girando gli spiedini di tanto in tanto.

### Descrizione prodotto

Preparato gastronomico congelato a base di gamberi sgusciati, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70gr.

### 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 utilizzate

Denominazione italiana	Nome	Nome scientifico	Metodo di produzione / Area di cattura
<b>Gambero Argentino</b>	<b>Gambero</b>	<b>Pleoticus muelleri</b>	<b>Pescato in Oceano Atlantico FAO 41</b>

## 3. Imballaggio

### Imballi primari

Tipo: Sacco Hdpe idoneo al contatto alimentare

### Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente

Dimensioni: 375 mm 268 mm 125 mm

### Pallettizzazione

Tipo pallet E-PAL EUR 80 x 120 x 15 cm

N° confezioni per unità di vendita 1

N° unità di vendita per strato 9

N° strati per pallet 14

N° unità di vendita per pallet 126

Altezza pallet compreso EUR EPAL 1.900 mm

### Schema di codifica

#### Lotto

4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: 1° ultimo numero dell'anno in corso;

2°/3°/4° numero progressivo del giorno dell'anno;

Esempio: 3100 = corrisponde al 30 Aprile 2023

#### T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 24 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

Esempio: 10/2025 corrisponde al 31 Ottobre 2025

### Etichettatura imballi

Gli imballi riportano tutte le indicazioni in ottemperanza alle leggi vigenti.

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.

### 4. Caratteristiche del prodotto

#### Caratteristiche organolettiche

#### Parametro

#### Definizione

Colore (\*):

Gambero: colore rosso/arancio tipico.

Odore (\*\*):

Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.

Sapore(\*\*):

Tipico del gambero, gusto dolce; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli.

Consistenza (\*\*):

Polpa salda e compatta

(\*): verificato sul prodotto congelato.

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

#### Caratteristiche chimiche

Piombo	Regolamento CE 915/23 e successive modifiche
Cadmio	
Mercurio	
Solfiti	Reg 1129/2011 e successive modifiche

#### Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valore limite	Riferimento
Escherichia coli beta Gluc. +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del Reg marche 1508/2016
Stafilococchi coag +	$\leq 10^2$ Ufc/g	Del Reg marche 1508/2016
Listeria monocytogenes	<1000 ufc/g	Del Reg marche 1508/2016
Salmonella spp	Assente in 25 g	Del Reg marche 1508/2016

#### Modificazioni genetiche(O.G.M)

Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.

#### Radiazioni ionizzanti

Il prodotto e le materie prime non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti.

#### Allergeni

Prodotti	Presente come ingrediente	Possibili tracce	Note
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati			
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Presenza di uova e prodotti a base di uova			
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce		X	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi			
Presenza di soia e prodotti a base di soia			
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
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)			
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano			
Presenza di senape e prodotti a base di senape			
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	X		
Presenza di molluschi		X	
Presenza di lupini			

Visti Mare Più

Visto Cliente

Redatta da

RCQ \_\_\_\_\_ Milena Napoletani

Approvata da

RAQ \_\_\_\_\_ Gianluca Andrenacci