



**SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO**

Cod. FARRTOT008 REV.2 del 06/02/2017

***Arrosticini di totano gratinati***

***1000 g***

***Mare Più***

***Vassoio lid***

***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>Arrosticini di totano gratinati</b>                          |
| Denominazione di vendita:            | <b>Preparato gastronomico a base di totani panati surgelati</b> |
| Marchio:                             | <b>Mare Più</b>   |
| Peso:                                | <b>1000 g</b>   |
| Peso al netto della glassatura       | <b>1000 g</b>   |
| Confezione:                          | <b>Vassoio lid</b>  |
| Nr. Confezioni per unità di vendita: | <b>4</b>  |
| T.M.C.:                              | <b>18 MESI</b>  |
| Codice EAN:                          | <b>8012608000544</b>  |
| Codice EAN 128 :                     | <b>(01)08012608000544(15)XXXX(10)XXXXXX</b>                     |

| <b>Ingredienti</b>   | <b>Tipologia</b>  | <b>%</b> | <b>Peso/g</b> | <b>Tolleranza</b> |
|--|---|----------|---------------|-------------------|
| Totano gigante del Pacifico  | cubetti 12x12 mm  | 70,0     | 700,0         | +/- 20 %          |
| Pangrattato<br>Semilavorato per panatura<br>Sale<br>Olio extravergine di oliva<br>Olio di semi di girasole<br>Prezzemolo<br>Aromi naturali<br>Sciroppo di zucchero invertito<br>Spezie | farina di grano tenero di tipo "0", lievito di birra e sale<br>farina di fumento lievito di birra sale e spezie | 30,0     | 900,0         | +/- 20 %          |
| <b>Totale</b>  |   | 100,0    | 3000,0        |                   |
|  |   |          |               |                   |
|  |   |          |               |                   |

### **Etichettatura ingredienti**

Filetto di **totano** gigante del pacifico 70% ( Dosidicus Gigas), pescato con ami e palangari in Oceano Pacifico Sud Orientale FAO 87, panatura 30% [pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, prezzemolo, sale, aromi naturali (contiene **crostacei, molluschi, pesce**), spezie, sciroppo di zucchero invertito].

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 180°C per 16 minuti circa. Per una giusta croccantezza, girare gli arrosticini a metà cottura.

**SULLA GRIGLIA :** aggiungere un filo di olio extravergine d' oliva e disporre sulla griglia. Cuocere per 14 minuti circa girando gli arrosticini di tanto in tanto.

**IN FRIGGITRICE :** cuocere in olio bollente per 3 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a vostro piacimento.

## Descrizione prodotto

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di totano con gratinatura, infilzati su uno spiedino con peso di circa 32gr.

## 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 |
|-----------------------------|--------|------------------|--|
| TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO | TOTANO | DOSIDICUS GIGAS  | PESCATO OCEANO PACIFICO<br>FAO 87      |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |
|                             |        |                  |  |

## 3. Imballaggio

### Imballi primari

Tipo: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film neutro,  
Dimensioni: 260x320x400 mm  
Peso: 70 g

### Imballi secondari

Tipo: Cassa americana in cartone ondulato di colore bianco sigillata tramite nastro adesivo trasparente  
Dimensioni: 333 mm    268 mm    165 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     | 10                         |
| N° strati per pallet               | 10                         |
| N° unità di vendita per pallet     | 100                        |
| Altezza pallet compreso EUR EPAL   | 1.800 mm                   |

## Schema di codifica

|   |          |  |
|---|----------|--|
|   |          | <u>Lotto</u>                             |
| 4 cifre alfanumeriche corrispondenti a: | 1°       | ultimo numero dell'anno in corso;        |
|   | 2°/3°/4° | numero progressivo del giorno dell'anno; |

Esempio: 8100 = corrisponde al 31 Ottobre 2018

### T.M.C.

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) calcolato a 18 mesi:

2 cifre corrispondenti al mese

4 cifre corrispondenti all'anno

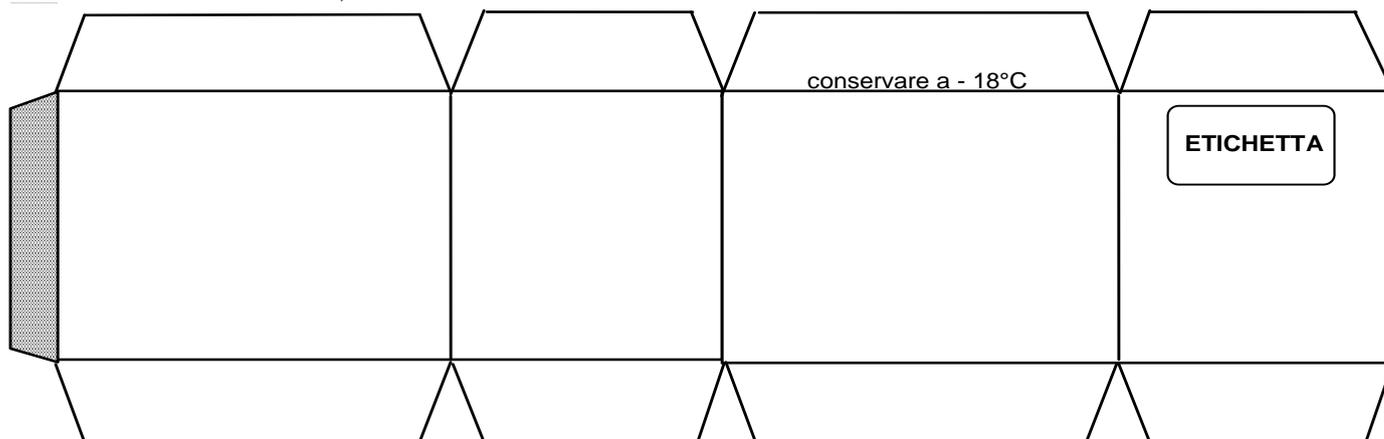
Esempio: 10 2018 corrisponde al 31 Ottobre 2018

## Etichettatura imballi secondari

Gli imballi esterni contenenti gli imballi primari a contatto riportano, in ottemperanza alle leggi vigenti, le seguenti indicazioni come indicate nel lay-out sottostante:

### Riportato con etichetta e/o getto d/inchiostro:

- nome del prodotto seguito dal termine "congelato" o "surgelato"
- Data di primo congelamento
- zona FAO di provenienza e metodo di pesca
- Codice articolo
- valori nutrizionali
- allergeni
- codice ITF14
- codice EAN 128
- quantità nominale (peso netto);
- lotto di fabbricazione;
- da consumarsi preferibilmente entro la fine di (T.M.C.);
- modalità di conservazione;



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**

| <u>Parametro</u>  | <u>Definizione</u>   |
|-------------------|--|
| Colore (*):       | Totano: colore bianco tipico. Panatura: giallo-arancio.  |
| Odore (**):       | Tipico di ittico; assenza di odori estranei e/o sgradevoli.                                    |
| Sapore(**):       | Tipico della totano, panatura leggermente speziata; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. |
| Consistenza (**): | Polpa salda e compatta con panatura: croccante( dopo cottura ) non umida.                      |

(\*) verificato sul prodotto surgelato.

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

##### **Valori nutrizionali**

| Parametro   | Valori nutrizionali per 100g   |
|-------------|--------------------------------|
| Energia     | 172 Kcal                       |
|             | 719 kJ                         |
| Grassi      | 8 g                            |
|             | di cui acidi grassi saturi 1 g |
| Carboidrati | 12                             |
|             | di cui zuccheri 1 g            |
| Fibra       | 1 g                            |
| Proteine    | 13 g                           |
| Sale        | 0,50 g                         |
|             |                                |
|             |                                |

##### **Caratteristiche chimiche**

|          |   |  |
|----------|---|--|
| Piombo   | Regolamento CE 1881/06 e successive modifiche | UNI EN13804:2002+UNI EN13805:2002+UNI EN15763:2010 |
| Cadmio   |   |  |
| Mercurio |   |  |

##### **Caratteristiche microbiologiche**

| <b>Parametri</b>                     | <b>Valore limite</b> | <b>Riferimento</b> | <b>Procedura</b>               |
|--------------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------------------|
| Microrganismi Mesofili Aerobi a 30°C | $\leq 10^6$ Ufc/g    | limite interno     | ISO 4833:2003                  |
| Escherichia coli beta Gluc. +        | $\leq 10^2$ Ufc/g    | limite interno     | ISO 4832:2006                  |
| Stafilococchi coag +                 | $\leq 10^2$ Ufc/g    | limite interno     | ISO 6888-1 1999 + FDAM 1:2003  |
| Muffe                                | $\leq 10^3$ Ufc/g    | limite interno     | O21527-1:2008+ ISO21527-2:2008 |
| Listeria monocytogenes               | Assente in 25 g      | limite interno     | ISO 11290-1:1996/AMD 1:2004    |
| Salmonella spp                       | Assente in 25 g      | Reg CE 1441/2007   | UNI EN ISO 6579:2008           |

