

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO/Technical sheet

Cod. FSPIGAM003 REV.7 del 01/08/2023

Spiedini di gambero argentino gratinato/ Argentinian red shrimps kebabs au gratin 30 pz Gourmet



1. Definizione commerciale / Commercial definition:

Nome Commerciale: Commercial name

Spiedini di gambero argentino gratinato/ Argentinian red shrimps kebabs au gratin

Denominazione di vendita/ Sales denomination

**Preparazione alimentare a base di gamberi sgusciati /Gastronomic
preparation based on Argentinian red shrimp**

Marchio/Brand:

Gourmet

Peso- pezzi / Weight- pieces

30 pz

Confezione/Packaging:

cartone/Carton

Nr. Confezioni per unità di vendita:

1

T.M.C.:Best before

24 MESI/ months

Codice EAN/Ean code:

8012608002074

Codice EAN 128 /128 ean code:

(01)08012608002074(15)XXXX(10)XXXXXX

Codice Taric/ Taric code:

16052190

2. Composizione del prodotto / Product composition

Ingredienti /Ingredients	Tipologia/Type	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Gambero Argentino/Argentinian shrimp	Sgusciati e devenati/peeled-devenated	85,0		+/-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	15,0		+/- 20 %
Prezzemolo / Parsley	Liofilizzato/lyophilized			
Olio di semi di girasole / Sunflower seeds oil				
Sale / Salt	In polvere/in powder			
Aglio/Garlic	Liofilizzato/lyophilized			
Basilico/basil				

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

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), pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo '0', acqua, sale, lievito di birra farina di **FRUMENTO** maltato), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio e basilico./Argentine red SHRIMP kebab, (Pleoticus muelleri, fished with encircling nets and collected in the South Western Atlantic Ocean FAO 41, antioxidant METABISOLFITO of sodium E223), breadcrumbs (type '0' soft WHEAT flour, water, salt, brewer's yeast flour of malted wheat), sunflower oil, parsley, salt, garlic and 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 congelato 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 250°C per 6 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 250 ° C for about 6 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 gamberi sgusciati, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70gr./Frozen gastronomic preparation based on red shrimps 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.

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 / 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

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: 2100 = corrisponde al 10 Aprile 2022 / correspond to 10 April 2022

T.M.C. / Minimum storage period

T.M.C. (Tempo minimo di conservazione) (Minimum storage period) 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: 10/2023 corrisponde al 31 Ottobre 2023/ correspond to 31 October 2023

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 (*):

Gambero / Shrimp: colore rosso/arancio tipico, con panatura color arancione / typical red/orange 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 gambero, gusto dolce; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / Typical of the shrimp, sweet flavor; free strange and-or unpleasant flavor.

Consistenza /

Consistency (**):

Polpa salda e compatta / Firm and compact pulp.

(*) 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.

Indicazioni nutrizionali/Nutritional value

Parametro / Parameter	Valori nutrizionali per / Nutricional value for 100g
Energia /Energy	kJ 447 kcal 107
Grassi / Fat	1,0 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 0,2 g
Carboidrati / Carbohydrates	9,3 g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,4 g
Fibra / Fiber	0,5 g

Proteine / Protein	14,2 g
Sale / Salt	0,29 g

Caratteristiche chimiche / Chemical features

Piombo / Lead	Regolamento CE 915/23 e successive modifiche / EC Regulation 915/23 and subsequent amendments
Cadmio / Cadmium	
Mercurio / Mercury	
Solfiti / Sulfites	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

<i>Parametri / Parameter</i>	<i>Valore limite / Limit value</i>	<i>Riferimento / Reference</i>
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 / Absent in 25 g	Del Reg Marche 1508/2016

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 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 (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		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 / Internal approval Mare Più

Visto Cliente / Customer approval

Redatta da / Drafted by

RCQ _____ Milena Napoletani

Approvata da / Approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci