



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO / TECHNICAL DATA SHEET
FINISHED PRODUCT**

Cod. FSPITON002 REV.0 del 14/03/2024

***Tonno allo spiedo con panko alla
mediterranea congelato/ Frozen Tuna kebab
with mediterranean panko***

2 Vassoi x 14 pz da 70 g/

2 tray x 14 pz of 70 g

Mare più



marepiù

1. Definizione commerciale / Commercial definition:**Tonno allo spiedo con panko alla mediterranea congelato/ Frozen Tuna kebab with mediterranean panko**

Nome Commerciale/ Commerciale Name:

Denominazione di vendita/ Sale Description:

Preparazione alimentare a base di tonno congelato / Food preparation base on frozen tuna

Marchio / Brand Name:

Mare più

Confezione / Package:

2 Vassoi x 14 pz da 70 g/**2**

Peso netto cartone / Carton Net weight :

1960 g

Nr. Confezioni per cartone / Number of package for carton:

2

T.M.C. / Best before:

24 MESI / MONTHS

Codice EAN vassoio / EAN Code:

8012608003316

Codice EAN 128 / EAN 128 Code

(01)08012608003323(15)XXXX(10)XXXXXX

Codice Taric/ Taic code:

1604143100**2. Composizione del prodotto / Product composition**

Ingredienti / Ingredients	Tipologia / Typology	%	Peso/g - Weight/g	Tolleranza / Tolerance
Tonno / Tuna	cubetto / cubes 2,4 x 2,4 mm	57,0	1117,2	+/- 20 %
Pane panko/ Panko bread pomodoro cipolla rossa/ red onion Olio extravergine di oliva / Extra virgin olive oil	grigliata	43,0	842,8	+/- 20 %
Olio di semi di girasole / Sunflower oil Sale / Salt spezie	polvere/powder			
Totale / Total		100,0	1960,0	

Etichettatura ingredienti / Ingredients labeling:

INGREDIENTI: **TONNO a pinne gialle*** 57% (Thunnus albacares), panatura 43% [pane panko 23% (farina di **GRANO** tenere tipo "0", lievito di birra, sale), pomodoro, cipolla rossa grigliata 6%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, rosmarino] / **YELLOW FIN TUNA*** 57% (Thunnus albacares), breading 43% [panko bread 23% (soft WHEAT flour type "0", brewer's yeast, salt), tomato, grilled red onion 6%, sunflower seed oil, extra virgin olive oil, salt, garlic, rosemary

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 per Reg. CE 1169/2011

Istruzioni per l'uso / Instructions for Use: consumare previa cottura/consume 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 270°C per 5 minuti circa. Per una cottura uniforme, girare gli spiedoni a metà cottura. / IN THE OVEN: place on a baking sheet with baking paper, add on a drizzle of extra virgin olive oil and bake in a ventilated oven preheated to 270°C for about 5 minutes. For a uniform cooking, turn the skewers halfway through cooking.

SULLA GRIGLIA/PADELLA/FRY TOP / ON THE GRILL/PAN/FRY TOP : Cuocere per 2,5 minuti per lato. / Cook for about 2,5 minutes per side.

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.

Descrizione prodotto / Product Description

Preparato gastronomico surgelato a base di cubetti di salmone con pane aromatico, infilzati su uno spiedino con peso di circa 70 gr. / Frozen gastronomic preparation based on salmon cubes with aromatic bread, skewered on a skewer weighing about 70 gr.

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
TONNO A PINNE GIALLE / YELLOW FIN TUNA	TONNO / TUNA	THUNNUS ALBACARES	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71 / Fished in Pacific Ocean FAO 71
TONNO OBESO / OBESE TUNA	TONNO / TUNA	THUNNUS OBESUS	Pescato in Oceano Pacifico FAO 71/77 / Fished in Pacific Ocean FAO 71/77
TONNO A PINNE GIALLE / YELLOW FIN TUNA	TONNO / TUNA	THUNNUS ALBACARES	PESCATO OCEANO ATLANTICO FAO 34 / FISHED IN ATLANTIC OCEAN FAO 34
TONNO A PINNE GIALLE / YELLOW FIN TUNA	TONNO / TUNA	THUNNUS ALBACARES	PESCATO OCEANO INDIANO OCCIDENTALE FAO 51 O ORIENTALE FAO 57 / FISHED IN WEST INDIAN OCEAN FAO

3. Imballaggio / Packaging

Imballi primari / Primary packaging

Tipo / Type: Vassoio in polistirolo PS 6 sigillato da Film . / Polystyrene tray PS 6 sealed by film

Dimensioni / Dimensions: 320x260x40 mm

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: 333 mm 260 mm 105 mm

Pallettizzazione / Palletizing

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

N° confezioni per cartone / No. of packages for carton 2

N° cartoni per strato / No. of carton per layer 10

N° strati per pallet / No. of layers per pallet 16

N° cartoni per pallet / No. of carton per pallet 160

Altezza pallet compreso EUR EPAL / Pallet height including EUR EPAL 1.830 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: 5100 = corrisponde al 10 Aprile 2025 / correspond to 10 April 2025

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

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****Definizione / Definition**

Colore / Color (*):	Tonno / Tuna: colore rosso tipico / Typical red color. Panatura / Breading: giallo-arancio / Yellow-orange.
Odore / Smell (**):	Tipico di ittico / Typical of fish; assenza di odori estranei e/o sgradevoli / free strange and-or unpleasant smell.
Sapore / Flavor(**):	Tipico della tonno, panatura leggermente speziata / Typical of tuna, lightly spiced breading; assenza di sapori estranei e/o sgradevoli. / absence of strange and-or unpleasant flavors.
Consistenza / Consistency (**):	Polpa salda e compatta: croccante (dopo cottura) non umida. / Firm and firm pulp: crunchy (after cooking) not moist.

(*) 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 1045 kcal 250
Grassi / Fat	10,9 g
	di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids 1,4 g
Carboidrati / Carbohydrates	22,3g
	di cui zuccheri / of which sugars 0,5 g
Fibra / Fiber	1 g
Proteine / Protein	14,5 g
Sale / Salt	0,97 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	

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological features

Parametri / Parameter	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	<1000UFC/G	Del reg marche1508/2016
Salmonella spp	Assente in / Absent 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 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			
Presenza di molluschi / Presence of clams		X	
Presenza di lupini / Presence of lupins			

Visti Mare Più / Internal approval Mare Più

Redatta da / Drafted by

RCQ _____ Milena Napoletani

Approvata da / Approved by

RAQ _____ Gianluca Andrenacci

Visto Cliente / Customer approval