

SCHEDA TECNICA-MARINARA

Requisiti generali

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e viene prodotto nel rispetto della legislazione italiana riguardanti gli alimenti e le conserve in genere.

Il prodotto è esente da contaminazioni, da infestazioni e da loro residui, da alterazioni di qualsiasi entità ed origine, da corpi estranei di qualsiasi natura, nonché da sostanze diverse da quelle specificate in etichetta.

La produzione avviene secondo le migliori tecnologie e nelle migliori condizioni igieniche.

Dopo l'apertura e il riscaldamento, il prodotto deve avere sapore, odore e aspetti caratteristici gradevoli.

Ingredienti

Filetti di san Pietro 16%, code di mazzancolle 15%, filetti di merluzzo (nasello) 12,5%, vongole sgusciate 12,5%, gamberi 12,5%, vino bianco (solfiti), olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, addensante (fecola di patate), prezzemolo, sale, pepe, peperoncino.

SENZA GLUTINE

Allergeni

Filetti di merluzzo(nasello), gamberi, code di mazzancolle, filetti di san Pietro, vongole sgusciate, solfiti.

Schema di lavorazione

- Stoccaggio e lavorazione di alcune materie prime
- Assemblaggio materie prime (lavorate e non lavorate)
- Cottura
- Confezionamento in vasetto
- Sterilizzazione
- Raffreddamento
- Etichettatura, inscatolamento e pallettizzazione. Stoccaggio.

Specifiche prodotto

1. Descrizione Prodotto:

- Nome commerciale Marinara
- Art. prodotto

2. Confezione:

- Materiale di confezionamento: Cartone, vetro
- UV 185g x 6 – 185g x 12
- Lotto: PE gg/mm/aaaa
- TMC gg/mm/aaaa

3. Condizioni di stoccaggio

- Stoccaggio temperatura ambiente

- Scadenza alla consegna: circa 3 anni

4. GMO/Irradiazioni

- Materie prime geneticamente manipolate? NO
- Prodotto con l'aiuto di organismi geneticamente Modificati? NO
- Prodotto finale ionizzato? NO
- Contiene ingredienti ionizzati? NO

5. HACCP

- Applicazione HACCP SI

6. Dichiarazione allergeni e derivati animali (incl. Allergeni derivati da spezie e aditivi, così come allergeni che possono essere involontariamente presenti)

| Categoria | Contenuto superiore a 1g/Kg | | Tipo ed origine (descrizione esatta per esempio uovo, mandorle ecc) | Tracce/contaminazione incrociata possibile | |
|---|-----------------------------|----|---|--|----|
| | SI | NO | | SI | NO |
| Glutine o derivati | | NO | | | |
| Sesamo o derivati | | NO | | | |
| Soia o derivati o oli raffinati | | NO | | | |
| Nocciole o derivati o oli raffinati | | NO | | | |
| Mais o derivati | | NO | | | |
| Derivati da guscio duro (pinoli, pistacchi, mandorle ecc) | | NO | | | |
| Latte o derivati (incl. Lattosio) | | NO | | | |
| Senapa o semi di senape | | NO | | | |
| Crostacei o derivati | si | | Gamberi-mazzancolle | | |
| Molluschi o derivati | si | | vongole | | |
| Pesce o derivati | SI | | Merluzzo(nasello) SAN PIETRO | | |

| | | | |
|--|----|-------------|--|
| Frutta (mele, arancia, Kiwi etc) | NO | | |
| Funghi o derivati | NO | | |
| Sedano o derivati | NO | | |
| Manzo o derivati | NO | | |
| Maiale o derivati | NO | | |
| Pollo o derivati | NO | | |
| solfiti anidride solforosa il cui tenore supera 10mg/kg o 10 ml /l | si | | |
| Grassi vegetali | si | Olio e.v.o. | |
| Lupini o derivati | NO | | |
| Altri | NO | | |
| | | | |

7. Composizione in ordine decrescente

| Ingrediente | % | Dichiarazione d'origine (nel caso di grassi vegetali dichiarare la pianta) |
|-------------------------------|----------|---|
| San pietro | 16 | |
| mazzancolle | 15 | |
| merluzzo | 12.5 | |
| gamberi | 12.5 | |
| vongole | 12.5 | |
| Olio e.v.o. | 3 | oliva |
| Cipolla | 1 | |
| Addensante (fecola di patate) | | |
| aglio | | |
| prezzemolo | | |
| Sale | | |

| | | |
|-------------|--|--|
| Pepe | | |
| Peperoncino | | |

8. Additivi

- NON PRESENTI

9. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

| | |
|----------------------------|------------------|
| ENERGIA/ENERGIEWERT/ENERGY | KJ 995 /kcal 238 |
| GRASSI/FETT/FAT | g 8 |
| di cui SATURI | g 2.3 |
| CARBOIDRATI | g 31 |
| di cui ZUCCHERI | g 3.6 |
| PROTEINE | g 14 |
| SALE | g 2 |
| SENZA GLUTINE | |

10. Aspetto

- Colore: tipico del sugo
- Consistenza: tipico del sugo
- Odore: tipico del sugo

11. Parametri microbiologici

| | Unità di misura | Risultato | Limiti | Stabiliti da |
|----------------------------------|-----------------|-----------|----------------|----------------------------------|
| Conta di microrganismi a 30° | u.f.c./g | Inf.10 | <10000 ufc/g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |
| Enterobatteri | u.f.c./g | Inf.10 | <100 ufc/g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |
| Stafilococchi coagulasi-positivi | u.f.c./g | Inf.10 | <100 ufc/g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |
| Muffe e lieviti | u.f.c./g | Inf.10 | <1000 ufc/g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |
| Salmonella Spp | In 25g | assente | Assente in 25g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |

| | | | | |
|------------------------|--------|---------|----------------|----------------------------------|
| Listeria monocytogenes | In 25g | assente | Assente in 25g | Valori guida Allegato 1D.D n.284 |
|------------------------|--------|---------|----------------|----------------------------------|

Etichettatura

Sull'etichetta vengono riportati gli ingredienti del sugo, le istruzioni per il consumo, la data di scadenza, il metodo di conservazione e i valori nutrizionali.

Le etichette vengono applicate a mano e quindi potrebbero risultare non perfettamente applicate, ma caratteristiche di un processo completamente artigianale.

Destinazione d'uso

Il prodotto è idoneo alle categorie di consumatori che non presentino rischi di allergie verso i suoi componenti o che non seguano restrizioni alimentari di tipo etico-religioso.

Prima di consumare il prodotto assicurarsi che la capsula al momento dell'apertura emetta il tipico rumore CLIC-CLAC e che il prodotto abbia il tipico odore gradevole.

Conservazione

Il prodotto integro deve essere conservato non in frigorifero fino alla data di scadenza, tuttavia una volta aperto il vasetto va conservato in frigorifero per un massimo di 5 giorni.