

## 1.0 Dettagli Generali

- 1.1 **Codice articolo:** 00927\_PI
- 1.2 **Nome:** Burger di tonno 130 g
- 1.3 **Fornitore:** Gerfrio srl
- 1.4 **Marchio:** Mare pronto
- 1.5 **Codice EAN:** 8025403009278

## 2.0 Descrizione generale del Prodotto/Qualità:

I burger di pesce sono realizzati con il 95% di pesce naturale.  
La particolarità è il processo con taglio a lama e non macinato: carne più morbida e vellutata.  
Confezionati singolarmente sottovuoto per una maggiore garanzia di freschezza nel tempo.

## 3.0 Sommario del Processo di produzione:

Per realizzare il burger di pesce viene selezionato pescato di prima qualità, sfilettato e spinato con l'aggiunta di soli aromi e addensanti naturali. Durante il processo produttivo avvengono controlli dei parametri fisici ed organolettici. La procedura di preparazione consiste nel taglio a fil di lama della materia prima per pochi secondi, onde evitare un eccessivo surriscaldamento del prodotto. Dopo questa prima fase, l'impasto (95% contenuto di pesce) viene trasferito sottovuoto alla formatrice che dà la forma al burger, dopodiché viene trasportato rapidamente sul nastro fino al surgelatore e il prodotto viene abbattuto ad una temperatura di -40° C arrivando in meno di un'ora al cuore del prodotto a -18°C. Nell'ultima fase, vengono confezionati sottovuoto e inseriti a loro volta in cartoni. Quest'ultimi sono sottoposti a controllo attraverso il metal detector che rileva e scarta i prodotti non conformi nel peso ed eventuali corpi estranei di natura metallica. La pallettizzazione e lo stoccaggio avvengono in condizioni termiche controllate.

## 4.0 Ingredienti:

**TONNO\*** surgelato (Thunnus Albacares)95%, Olio di girasole, Purea di patate surgelata, Fibre Vegetali, Formaggi misti stagionati (Mix di Formaggi, **LATTE**, sale, caglio, lisozima da **UOVO**), Succo di barbabietola concentrato, Succo di limone concentrato, sale, Correttore di acidità: E500 (bicarbonato di sodio), Mix di erbe e spezie aromatiche (Aglio, prezzemolo, timo, origano, rosmarino, salvia, basilico, alloro, maggiorana, bacche di ginepro).

### \*Specie ittiche impiegate:

\*\*Origine Tonno:

A) Oc.Pacifico Centro Occidentale (Fao 71 ), B) Oc.Pacifico Centro Orientale (Fao 77 ), C) Oc.Indiano (Fao 51/57).

\*\*varietà di tonno utilizzato, vedi lettera indicata sul lato della confezione

## 5.0 Dichiarazione degli allergeni

(se presenti, anche quelli che derivano da contaminazione crociata):

Dichiarazione Allergeni*		
TABELLA INFORMATIVA	AGGIUNTA INTENZIONALE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e derivati	SI	SI
Uova e derivati	SI	SI
Pesci e derivati	SI	SI
Arachidi e derivati	SI	SI
Soia e derivati	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	SI
Frutta con guscio	NO	NO

Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	SI	SI

Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.  
\*Gli allergeni indicati nella tabella sopra sono definiti nel Reg. UE n. 1169 del 25 ottobre del 2011

**6.0 Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto finito:**

	Udm	Valore su 100g	%AR a porzione 130
Energia	KJ	583	6,9
Energia	Kcal	139	6,9
Grassi	g	5.8	8,3
- Di cui saturi	g	1.2	6
Carboidrati	g	3.3	1,3
- Di cui zuccheri	g	0.6	0,7
Proteine	g	18	36
Fibre	g	0,8	1,6
Sale	g	1.1	18,3

**7.0 Caratteristiche organolettiche**

Parametro	Descrizione
Colore	Tipico del prodotto
Consistenza	Morbido e Compatto.
Gusto	Delicato
Odore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Circolare

**8.0 Caratteristiche microbiologiche:**

Parametro	Valore
Carica batterica totale a 30°C	10 <sup>4</sup> ufc/g
Conta coliformi totali	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococchi coag+ a 37°C	< 10 ufc/g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Bacillus cereus	100 ufc/g

**9.0 Raccomandazioni di preparazione:**

Da consumarsi previa cottura.

**IN PADELLA:**

Cuocere i burger in padella per 10 min (da surgelato) girando il prodotto a metà cottura.

**AL FORNO**

Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti

**ALLA GRIGLIA**

Cuocere su una piastra ben calda per circa 4 minuti per lato.

**Per un consumo ideale:** Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione

**10.0 Condizioni di stoccaggio, Shelf-life minima:**

Temperatura di stoccaggio:	min -18°C
Shelf life minima:	24 mesi dalla data di produzione (in condizioni adeguate di conservazione e con confezione originale chiusa)
Shelf life minima alla consegna	12 mesi

**10.1 Condizioni di conservazione:**

<i>Condizioni di conservazione</i>
Prodotto surgelato a temperatura non superiore ai -18°C. Una volta scongelato non ricongelare. Deve essere conservato in frigo e consumato entro le 24 ore previa cottura. Si raccomanda di conservare le confezioni integre. Il limite della conservabilità si intende applicabile con un prodotto conservato secondo le condizioni raccomandate.

**11.0 Materiali di confezionamento:**

<b>Imballo</b>	<b>Componente</b>	<b>Nomenclatura</b>	<b>Famiglia</b>
Primario	Bustina sottovuoto	PE01	INDIFFERENZIATA
Secondario	Cartone	C/PAP 81	INDIFFERENZIATO

**12.0 Imballaggio e pallettizzazione:**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Numero di pezzi	16
Numero di cartoni per strato	18
Numero di strati per pallet	10
Numero totale cartoni per pallet	180
Altezza del pallet (pedana esclusa)	150

**Certificazioni**

- Stabilimento autorizzato IT3077CE
- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene
- Azienda certificata BRC Global food
- Azienda certificata MSC
- Azienda certificata ASC
- Azienda certificata IFS International Food Standard

**Dichiarazione O.G.M.**

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione, non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i.

**Destinazione d'uso**

Il prodotto è destinato alla totalità della popolazione eccetto individui sensibili agli allergeni indicati nella tabella di cui sopra.

Il prodotto è destinato per il consumo umano.

**Packaging**

**Soggetta a variazione da parte del produttore.**