

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SARDELLA REALE®

1. Identificazione del prodotto

Denominazione commerciale	Sardella Reale®
Marchio	Mater Calabria
Produttore / OSA	MCMP S.r.l.
Sede / stabilimento	Stabilimento di via Beato Francesco Marino, 96 - Zumpano (CS) - tel. 0984 429073
Descrizione legale dell'alimento	Mousse di peperone essiccato in polvere con filetti di sardine, emulsionata in olio extravergine d'oliva.
Categoria merceologica	Preparazione alimentare composta, trasformata e pronta al consumo, a prevalente componente vegetale, contenente prodotto della pesca trasformato filetti di Sardinella aurita.
Destinazione d'uso	Consumo diretto, previa miscelazione all'apertura, come mousse o crema spalmabile, condimento oppure ingrediente per preparazioni culinarie.
Consumatori destinatari	Popolazione generale, esclusi i soggetti allergici al PESCE e ai prodotti a base di pesce.

2. Descrizione del prodotto

La Sardella Reale® è una preparazione alimentare composta, pronta al consumo e a prevalente componente vegetale, presentata come mousse spalmabile. È ottenuta da polvere di peperone rosso essiccato dolce-piccante, olio extravergine di oliva, filetti di Sardinella aurita, sale e semi di finocchietto selvatico. La componente ittica è costituita esclusivamente dai filetti di pesce e rappresenta il 32% del composto; la restante parte è costituita da ingredienti non ittici, prevalentemente vegetali. Il prodotto è confezionato in vaso di vetro e pastorizzato in autoclave. La vita commerciale dichiarata è pari a 18 mesi nel rispetto delle condizioni di conservazione definite.

3. Ingredienti e allergeni

Elenco ingredienti	Polvere di peperone rosso essiccato dolce-piccante; olio extravergine di oliva; FILETTI DI SARDINELLA AURITA 32% ; sale; semi di finocchietto selvatico.
Ingrediente caratterizzante / QUID	Filetti di Sardinella aurita: 32% del prodotto finito. Restante componente non ittica: 68%, prevalentemente di origine vegetale.
Specie e zona di cattura	Sardinella aurita; pesce catturato in Zona FAO: 37.1.3 - 37.2.2 - 37.2.1 (Mar Tirreno – Ionio - Adriatico).

Allergeni	PESCE (filetti di Sardinella aurita). In base alla valutazione del rischio e alle misure previste dal piano aziendale di gestione degli allergeni, non sono state individuate contaminazioni crociate ragionevolmente prevedibili.
Additivi / conservanti	Nessun additivo o conservante.

4. Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mousse emulsionata, omogenea o finemente strutturata; è possibile un fisiologico affioramento dell'olio, da rimescolare all'apertura. Assenza di separazioni anomale e corpi estranei visibili.
Colore	Rosso vivo tendente al rosso mattone, uniforme e caratteristico.
Odore	Caratteristico di olio extravergine di oliva, componente ittica, peperone essiccato, e finocchietto selvatico; privo di note rancide o anomale.
Sapore	Sapido, armonico e persistente, con equilibrio tra la componente marina e la nota vegetale del peperone, mitigate dall'olio EVO e l'aroma del finocchietto selvatico.
Consistenza	Spalmabile, compatta e stabile dopo miscelazione.

5. Processo produttivo sintetico

- Ricevimento della materia prima ittica refrigerata, accompagnata da documentazione di tracciabilità e informazioni su luogo e data di pesca.
- Stoccaggio refrigerato in frigo dedicato a temperatura controllata.
- Preparazione manuale: squamatura, decapitazione, deliscatura ed eviscerazione in lavelli dedicati.
- Conservazione intermedia dei filetti a temperatura controllata.
- Disidratazione osmotica mediante sale e pressione controllata, in cassette drenanti, fino al raggiungimento dei parametri di processo stabiliti.
- Dosaggio, miscelazione ed emulsione dei filetti con polvere di peperone rosso essiccato dolce-piccante, olio extravergine di oliva, sale e semi di finocchietto selvatico in vuoto a – 700 mbar e temperatura controllata.
- Riempimento in vaso di vetro per alimenti, chiusura con capsula metallica e identificazione del lotto.
- Pastorizzazione in autoclave secondo ciclo termico validato, con registrazione dei parametri di processo.
- Raffreddamento, controllo dell'integrità della confezione e della chiusura, etichettatura, stoccaggio e rilascio del prodotto secondo procedura aziendale.

6. Confezionamento e formati commerciali

Imballaggio primario	Vaso in vetro per alimenti con capsula metallica. Indicazioni ambientali riportate in etichetta: vasetto in vetro GL 70; coperchio in metallo FE 40. Verificare il sistema di raccolta del Comune. Materiali conformi alla normativa MOCA.
Mignon / Pocket	35 g
Medium / Sharing	100 g - formato dell'etichetta esaminata

Magnum / Luxury	220 g
Linea HO.RE.CA.	500 g
Imballaggio secondario	Cartone o altra confezione da trasporto: specifiche, numero pezzi dipendenti dal formato e dagli ordini.
Codifica lotto	Lotto e termine minimo di conservazione riportati in campo variabile sull'etichetta; codifica secondo procedura interna di rintracciabilità.
Peso netto e tolleranze	Peso netto riportato nei relativi formati; tolleranze secondo la normativa metrologica applicabile e il piano aziendale di controllo del peso.

7. Conservazione e vita commerciale

Termine minimo di conservazione	18 mesi dalla data di produzione, secondo dichiarazione aziendale. Il TMC è riportato in etichetta con la dicitura "Da consumare preferibilmente entro".
Condizioni prima dell'apertura	Conservare in luogo fresco, lontano da fonti luminose e da fonti dirette di calore.
Condizioni dopo l'apertura	Dopo l'apertura mantenere in frigorifero, coperto d'olio, a temperatura non superiore a +4 °C.
Istruzioni d'uso	Mescolare all'apertura prima di consumare.
Protezione	Proteggere il prodotto dalla luce, dalle fonti dirette di calore e dagli sbalzi termici.
Criteri di non conformità	Confezione non integra, rigonfiamento, perdita di vuoto, alterazioni di colore od odore, separazioni anomale non eliminabili mediante miscelazione o presenza di corpi estranei.

8. Informazioni nutrizionali

I seguenti valori nutrizionali medi per 100 g sono riportati nell'etichetta del formato da 100 g. La corrispondenza è documentata mediante rapporto analitico e calcolo conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011.

Energia	878 kJ / 210 kcal
Grassi	12,8 g
di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Carboidrati	< 0,1 g
di cui zuccheri	< 0,1 g

Fibre	< 0,1 g
Proteine	23,8 g
Sale	2,0 g

9. Tracciabilità e controlli

- Identificazione e qualifica dei fornitori di materia prima e ingredienti.
- Registrazione del lotto di pesca o fornitura, della data di ricevimento, della specie e della Zona del lotto di produzione, con conservazione dei documenti accompagnatori.
- Registrazione delle temperature di ricevimento e conservazione.
- Registrazione dei parametri di salagione, pressione, tempo, attività dell'acqua, miscelazione e ciclo di pastorizzazione in autoclave, secondo il piano HACCP.
- Controllo dell'integrità del vaso e della capsula, della chiusura, del peso netto, dell'etichettatura, del lotto e del termine minimo di conservazione.
- Conservazione dei campioni e gestione delle non conformità secondo procedure aziendali.

10. Riferimenti normativi essenziali

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, ove applicabile.
- Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche.
- Regolamento (UE) n. 1379/2013 sull'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, per le disposizioni applicabili.
- Normativa vigente sui materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, rintracciabilità, pesi e misure, nonché disposizioni nazionali applicabili.

11. Approvazione del documento

Funzione	Nome e firma	Data
Redatto da	A.U. MCMP S.r.l. Maria Rosaria PUNZO	07/07/2026