



SEA MASTER SRL
VIA MARCHE 23, 00187 ROMA, ITALIA
PI: 16871581001

VIALE GIANLUIGI BONELLI 40
00127 ROMA, ITALIA

+393395718437
COMMERCIALE@SEAMASTERSRL.IT
CODICE SDI: 6EWHWLT

SCAN ME



WWW.SEAMASTERSRL.IT



SEA MASTER

LAVORAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI ITTICI



Grazie alla certificazione IFS Food, Sea Master garantisce la qualità delle proprie materie prime e dei processi di lavorazione.

WE'RE HERE TO REVOLUTIONIZE GLOBAL SEAFOOD TRADE.



Sea Master è un'azienda italiana con sede a Roma, Lazio, specializzata nella lavorazione e commercializzazione di Tonno e Pesce Spada decongelati secondo un severo protocollo di produzione.

Le materie prime provengono da aree di approvvigionamento che non presentino stock in sofferenza, selezionate da lotti che possano garantire una migliore qualità, trattando prodotti congelati a bordo dopo la cattura, garantendo così perfetta conservazione, dalla lavorazione fino alla commercializzazione.

La nostra filosofia aziendale si fonda sulla ricerca di materie prime di alta qualità, ottenute grazie all'avanguardia dei sistemi produttivi e alla sostenibilità dei processi.

La nostra Mission quindi è fornire ai nostri clienti prodotti di alta qualità, certificati e lavorati con accuratezza in Italia.

STORIA

L'Azienda eredita un bagaglio di conoscenze che si arricchisce da quattro generazioni di imprenditori ittici. Passione e competenza permeano ogni aspetto dell'azienda per scrivere un nuovo capitolo del commercio ittico in Italia. I fondatori sono stati capaci di ripensare la logistica ittica del centro e sud Italia. La sfida di oggi è rinnovare le dinamiche commerciali, implementando i trattamenti e le trasformazioni della materia prima.

VALORI

Il nostro team monitora, tramite fonti autorevoli, le attività di pesca internazionali al fine di selezionare prodotti che possano esprimere il loro massimo potenziale in fase di lavorazione. Ci spingiamo ai confini del Mondo per trovare ciò che rende il nostro prodotto diverso.

Il nostro vantaggio competitivo è avere una filiera integrata con gli stabilimenti di lavorazione e commercializzazione diretta.

Grazie ai quali garantiamo prodotti e servizi di qualità e professionalità certificata. Nei laboratori certificati del gruppo, vengono curati con maestria ed accuratezza sia il decongelamento sia la lavorazione del pescato. Sea Master rifornisce direttamente supermercati e grossisti in tutta Europa.



QUALITÀ CERTIFICATA



PRIMA SCELTA



CONGELATO A BORDO



ANALISI DI QUALITÀ



PESCA SELETTIVA



SOSTENIBILITÀ



RIFORNIMENTO GLOBALE



TRACCIABILITÀ



CATENA DEL FREDDO

SCAN ME



Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 14001

Member of CISQ Federation



CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

LAVORAZIONE E DISTRIBUZIONE

Tramite il suo approvvigionamento globale Sea Master riesce a garantire disponibilità di Tonno e Spada tutto l'anno, assicurando al contempo, qualità e sicurezza alimentare. Trattiamo solo prodotti provenienti da pesca selezionata, abbattuti a bordo e garantiti di completa tracciabilità.



Presso il nostro laboratorio, Mar Grande, uniamo la tradizione dei processi di lavorazione in campo ittico alle più moderne tecnologie. Con sede a Taranto, Puglia è anche il nostro centro logistico da cui parte la commercializzazione dei prodotti in tutta Italia. Tramite un dettagliato piano di campionamento ed analisi sui nostri prodotti, garantiamo elevati standard di qualità e sicurezza alimentare apprezzati dai nostri clienti e dai consumatori finali.



SEA MASTER
LAVORAZIONE E COMMERCIO



SEA MASTER
LAVORAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI ITTICI



SEA MASTER
LAVORAZIONE E COMMERCIO

LINEA PRODOTTI



Sea Master presenta due linee di produzione:

DeTuna

Senaka

Lavoriamo e confezioniamo i prodotti solo in tranci, concetto che racchiude proprio il nostro valore aggiunto, la maestria nella lavorazione.

Nel Tonno, la linea comprende lo stesso prodotto lavorato, processato e confezionato in modalità diverse, per soddisfare diverse esigenze di mercato: dal confezionamento in pregiata carta vegetale Oroshi, a quello in MOCA con materiali standard o proponendo selezioni differenti di tagli anatomici.

Il Pesce Spada è lavorato, processato e confezionato in tranci, con una variegata selezione anatomica in base alle richieste. Lavoriamo convinti che il nostro impegno per garantire qualità e sicurezza sia apprezzato non solo dai nostri clienti, ma anche dai consumatori finali, che sono sempre più informati e consapevoli.



DE TUNA

La linea **Detuna** offre prodotti confezionati sottovuoto con MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti conformi alle normative italiane ed europee) ed additivi autorizzati (Regolamento UE 1333/2008).



SENAKA

C.A.P. TUNA

La linea **Senaka** nasce per offrire prodotti sempre al passo con le esigenze di mercato, caratterizzata da una selezione di alta qualità confezionata in ATM (Atmosfera Modificata)



scheda prodotto SENAKA

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE IN ATPI SENAKA



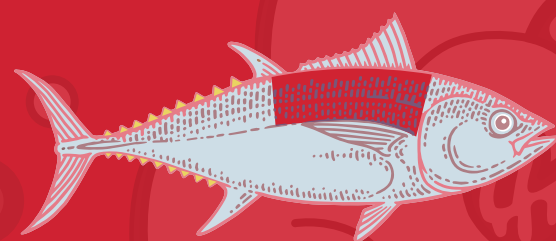
SENAKA
C.A.P. TUNA



TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE IN ATM SENAKA



SENAKA
C.A.P. TUNA



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato senza pelle.



Tipo di Imballo: Confezionato in ATM (atmosfera modificata).



Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.



SCHEDA PRODOTTO DE TUNA

TRANCIO DI TONNO
PINNE GIALLE
DECONGELATO PRIMUS



FILETTO DI TONNO PINNE
GIALLE DECONGELATO
(GARZA BLU)

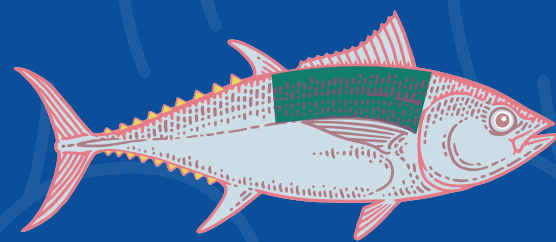
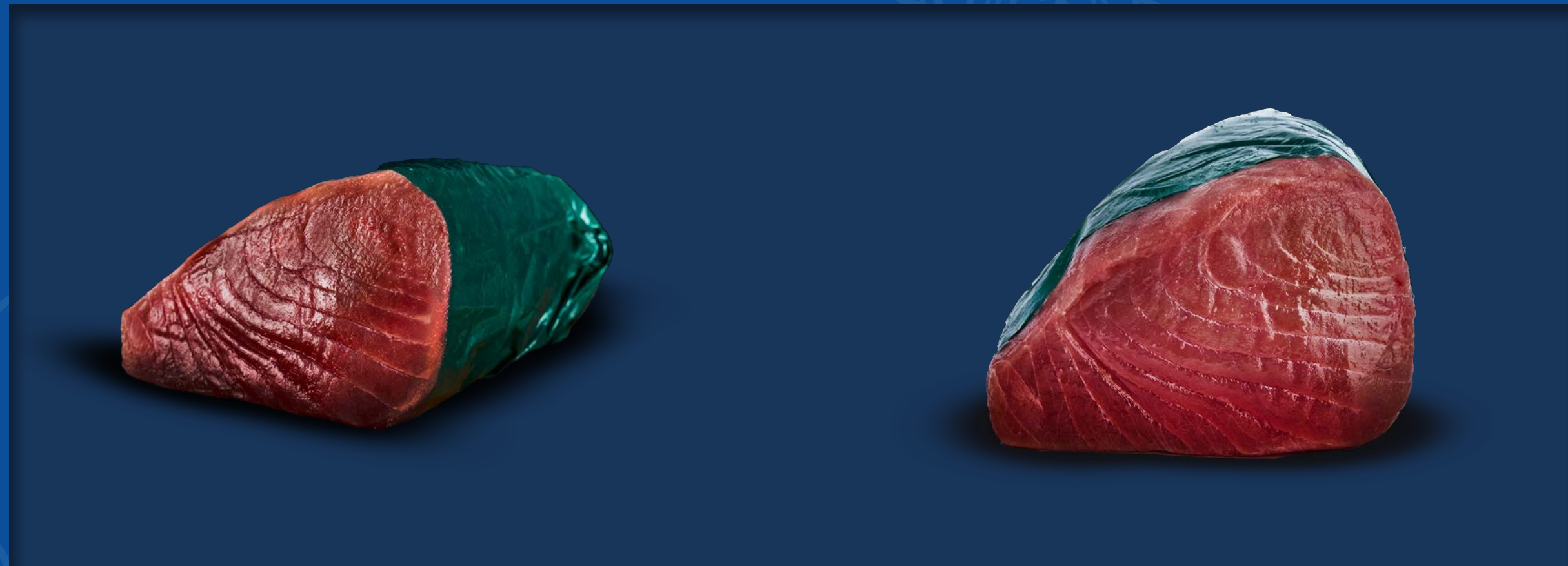
TRANCIO DI TONNO
PINNE GIALLE
DECONGELATO



DE TUNA

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE DECONGELATO PRIMUS

DE TUNA



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto senza pelle.



Tipo di Imballo: Con carta Oroschi verde e film in sottovuoto.



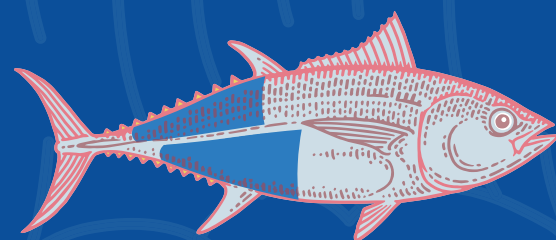
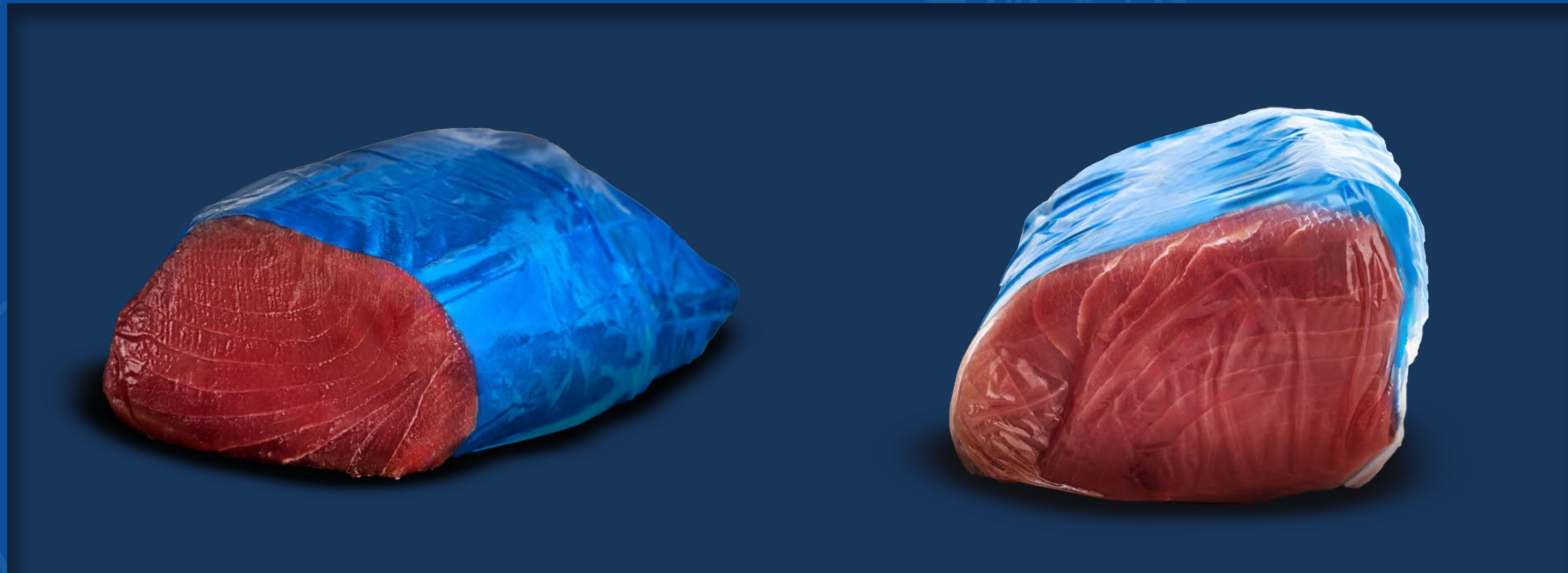
Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.

FILETTO DI TONNO PINNE GIALLE DECONGELATO (GARZA BLU)

**DE TUNA**



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato senza pelle.



Tipo di Imballo: Con carta Oroshi blu e film in sottovuoto.



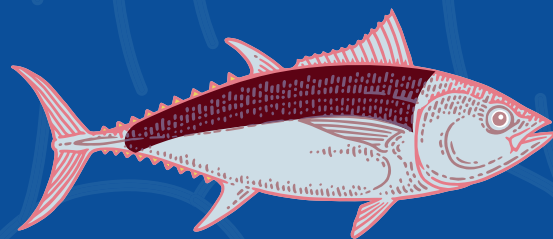
Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE DECONGELATO

DE TUNA



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto senza pelle.



Tipo di Imballo: Film in sottovuoto.



Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.



SCHEDA PRODOTTO DE TUNA

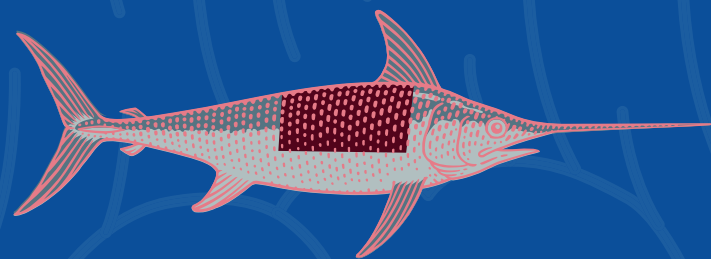
TRANCIO DI SPADA



DE TUNA

TRANCIO DI PESCE SPADA DECONGELATO (SASHIMI)

DE TUNA



XIPHIAS GLADIUS (SWO)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto con pelle.



Tipo di Imballo: Film in sottovuoto.



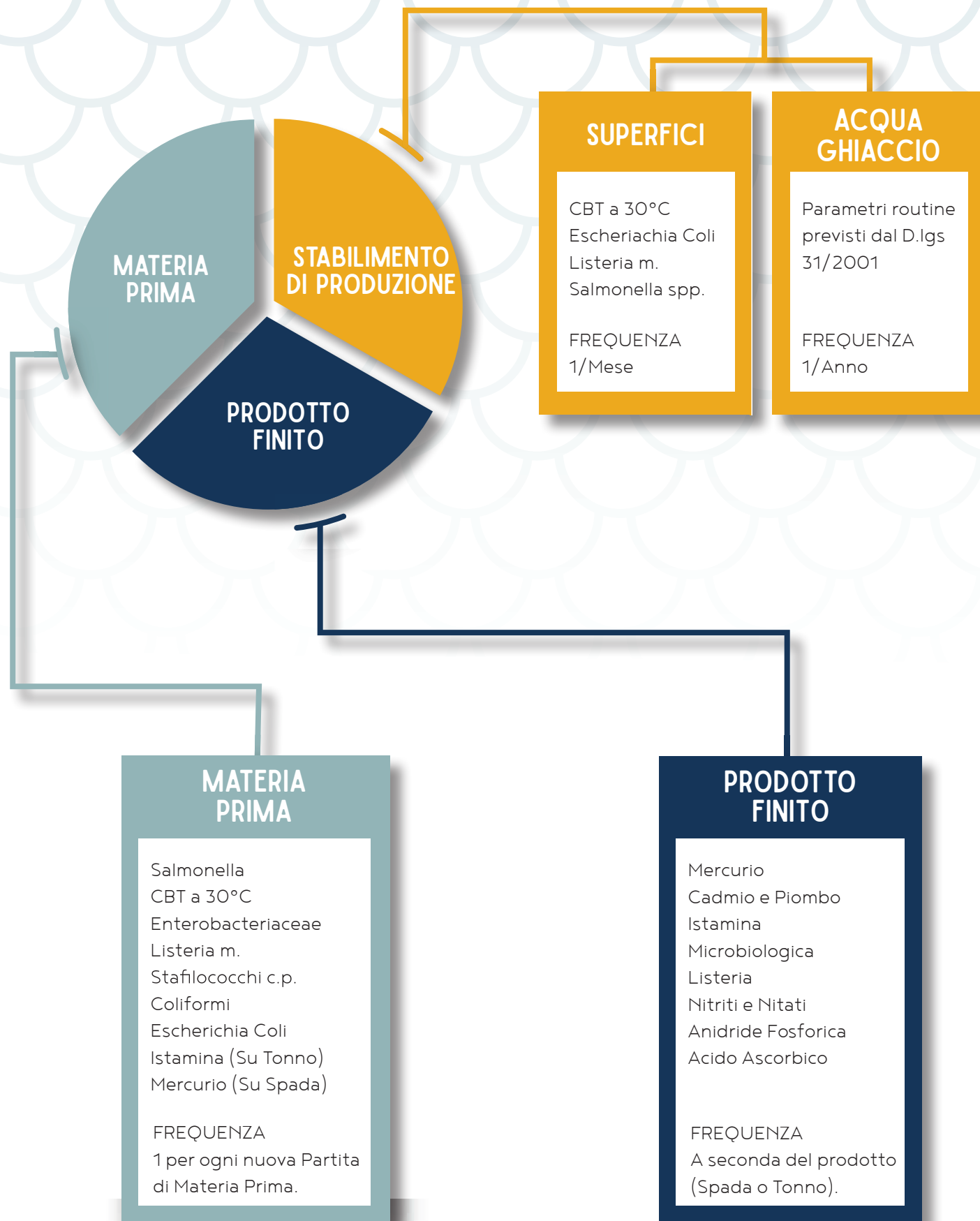
Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.

ANALISI PREVISTE DAL

PIANO DI CAMPIONAMENTO



SPADA

Mercurio: Su tutti i lotto di prodotto finito
Cadmio e Piombo: 1/Mese su Prodotto Finito
Microbiologica: 2/Mese
Listeria: Tutti i lotti Prodotto Finito
Nitriti e Nitrati: Tutti i lotti Prodotto Finito
Anidride Fosforica: Almeno 1/Mese su Prodotto Finito



TONNO

Mercurio: Almeno 4/Mese
Cadmio e Piombo: 1/Mese su Prodotto Finito
Istamina: Su tutti i lotti Prodotti Finito
Microbiologica: 2/Mese
Listeria: Su tutti i lotti Prodotto Finito
Nitriti e Nitrati: Tutti i lotti Prodotto Finito
Anidride Fosforica: 1/Mese
Acido Ascorbico: Tutti i lotti Prodotto Finito