

| **CATALOGO PRODOTTI**
SEA MASTER



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.

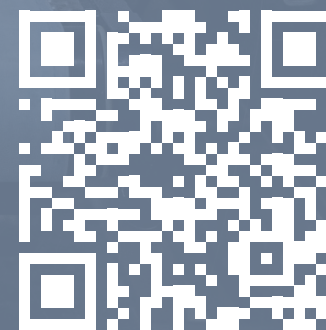
I fondatori sono stati capaci di ripensare la logistica ittica del centro e sud Italia. La sfida di oggi è rinnovare le dinamiche commerciali, implementando i trattamenti e le trasformazioni della materia prima.



SEA MASTER

LAVORAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI ITTICI

SCAN ME



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



RIFORMAMENTO
GLOBALE



TRACCIABILITÀ



CATENA DEL
FREDDO



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.





MAR GRANDE



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 alimentari apprezzati dai nostri clienti e dai consumatori finali.

LINEA PRODOTTI

Sea Master presenta tre linee di produzione:



SEA MASTER

LAVORAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI ITTICI



DeTuna

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

Senaka

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)

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.



OBIETTIVI DEL PROTOCOLLO READY TO EAT



Prevenzione del rischio microbiologico nei prodotti A BASE DI TONNO READY TO EAT

Il sistema di controllo Sea Master è progettato per ridurre e prevenire il rischio di contaminazione da patogeni alimentari, in particolare:

- LISTERIA MONOCYTOGENES
- SALMONELLA SPP.
- ESCHERICHIA COLI

La nuova procedura implementata da Sea Master consente di ottenere risultati microbiologici affidabili direttamente presso il laboratorio interno di produzione, garantendo la verifica della conformità del prodotto prima della sua immissione in commercio.



CONTROLLO MATERIA PRIMA

La materia prima congelata viene sottoposta ad analisi microbiologiche presso un laboratorio accreditato al fine di verificare la conformità microbiologica e l'assenza di contaminazioni prima del suo utilizzo nella produzione di prodotti Ready-to-Eat.

1

CONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO

Dopo la lavorazione e il confezionamento, il prodotto viene sottoposto ad analisi microbiologiche direttamente presso il laboratorio aziendale, al fine di verificare la conformità ai criteri microbiologici e garantire il rispetto dei più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare prima della sua immissione in commercio.

2

ANALISI PRESSO LABORATORIO ACCREDITATO

La materia prima congelata viene sottoposta ad analisi microbiologiche presso un laboratorio accreditato al fine di verificare la conformità microbiologica e l'assenza di contaminazioni prima del suo utilizzo nella produzione di prodotti Ready-to-Eat.

3

*SCHEDA PRODOTTO
SENAKA*



SENAKA
C.A.P. TUNA

TRANCIO DI TONNO ROSSO DECONGELATO, IN ATM

READY TO EAT



THUNNUS THYNNUS (BFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato con 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
SENAKA*



SENAKA
C.A.P. TUNA

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE MARINATO E CONF. IN ATM

READY TO EAT



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 h dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.



*SCHEDA PRODOTTO
DE TUNA*

**DE TUNA**

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE MARINATO PRIMUS



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto senza pelle.



Tipo di Imballo: Carta Oroshi verde e film in sottovuoto.



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



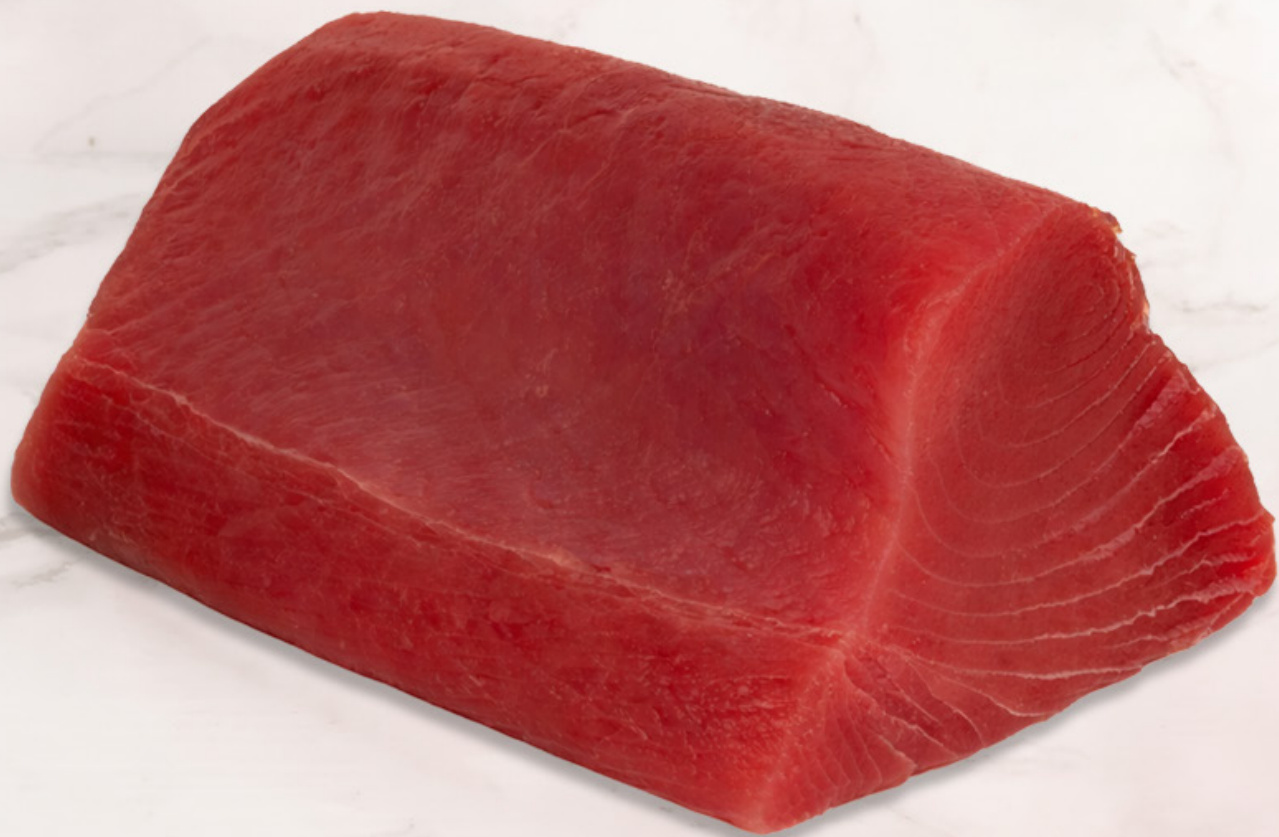
Quantità: 1 filone per cassa.



SEA MASTER

LAVORAZIONE E COMMERCIO PRODOTTI ITTICI

TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE MARINATO



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.



LINGOTTO DI TONNO PINNE GIALLE MARINATO



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato 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.



FILETTO DI TONNO PINNE GIALLE MARINATO (GARZA BLU)



THUNNUS ALBACARES (YFT)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato senza pelle.



Tipo di Imballo: Carta Oroshi blu e film in sottovuoto.



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



Quantità: 1 filone per cassa.





*SCHEDA PRODOTTO
DE TUNA (SPADA)*



DE TUNA

TRANCIO DI PESCE SPADA MARINATO (SASHIMI)



XIPHIAS GLADIUS (SWO)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto con pelle.



Tipo di Imballo: Film in sottovuoto.



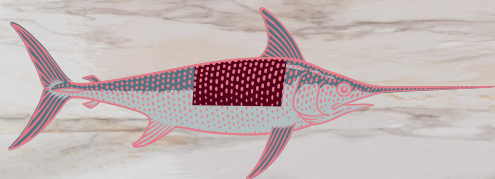
Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 24 ore dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.



LINGOTTO DI PESCE SPADA MARINATO



XIPHIAS GLADIUS (SWO)



Descrizione: Prodotto della pesca preparato decongelato sottovuoto con pelle.



Tipo di Imballo: Film in sottovuoto.



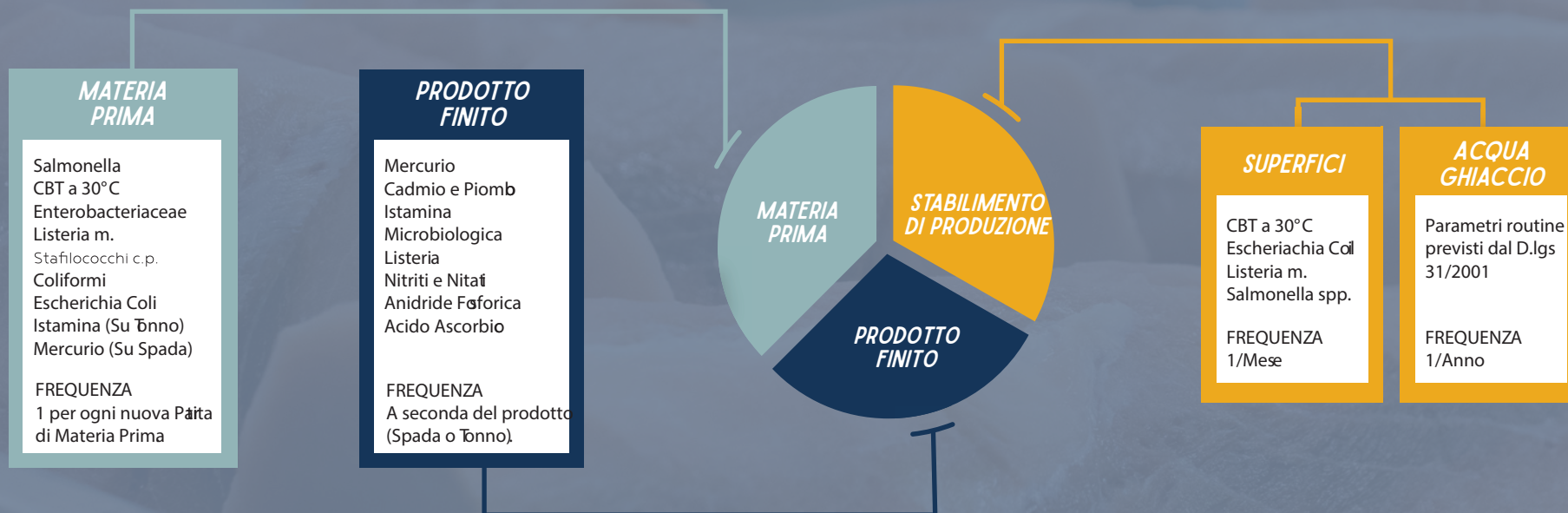
Shelf Life: 12 gg dalla data di confezionamento, 4 gg dall'apertura.



Quantità: 1 filone per cassa.



ANALISI PREVISTE DAL PIANO DI CAMPIONAMENTO



TONNO

Mercurio: Almeno 4/Mese
Cadmio e Piombo: 1/Mese su Prodotto Finito
Istamina: Su tutti i lotti Prodotti Finiti
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



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



I CONTATTI



VIALE GIANLUIGI BONELLI 40

00127 ROMA, ITALIA



+39 339 571 8437 - +39 328 548 5810



COMMERCIALE@SEAMASTERSRL.IT



WWW.SEAMASTERSRL.IT



IT.LINKEDIN.COM/COMPANY/SEA-MASTER-SRL

