



Cozze al naturale congelate



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842511 (formato da 500 g); 8057737842535 (formato da 1 kg)	Prodotto scottato in busta sottovuoto
Shelf life prodotto	
18 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	

Imballo primario

Buste in BX/PP

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (397mmx297mmx150mm) (confezione da 10 buste e versione cartone da 6 buste);

Peso netto/Formati disponibili

500 g o 1 kg

Peso netto cartone

5 kg (n.10 buste da 500 g cadauna); 6 kg (n.6 buste da 1 kg cadauna)

Modalità di uso

Il prodotto è ideale per arricchire primi piatti, zuppe o antipasti di mare. In padella: Versa il contenuto della busta, ancora congelato, direttamente in padella. Riscalda a fuoco medio per 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel microonde: Versa il prodotto in un contenitore idoneo e riscalda a media potenza per 3-5 minuti. L'eventuale liquido presente è naturale e dovuto alla cottura delle cozze. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti

COZZE o MITILI (*Mytilus galloprovincialis*), allevato in** la provenienza può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. Quella impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori a -18 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
88	8	11	180 cm

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi sbissati, puliti dagli scarti, scottati e confezionati in busta.

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Cross-contamination (può contenere): PESCE

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore caratteristico del prodotto Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipico del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<1.000.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 466/111, grassi totali 3,0 g di cui saturi 0,6 g; carboidrati 4,9 g di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0,0 g; proteine 16 g; sale 1,7 g.

Destinazione d'uso

Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.

Gestione non conformità

In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: +39 0836 1955986

Il materiale per il confezionamento proviene da aziende qualificate che hanno fornito le dichiarazioni di conformità, è sottoposto a tracciabilità, come da Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed è idoneo al contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.