



Vongole veraci in vaschetta 450g



Codice 8057737840890	Descrizione del prodotto Molluschi bivalvi vivi confezionati
Shelf life prodotto 8 giorni	
Disponibilità Tutto l'anno	
Confezione Confezionate in atmosfera protettiva	

Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm)

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm);

Peso netto/Formati disponibili

Disponibilità formati da 450 g

Peso netto cartone

1800 g (4 vaschette x 450 g cad.)

Modalità di uso

Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.

Ingredienti

VONGOLE veraci (*Ruditapes philippinarum*, allevato in Italia)

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +8 °C
Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +8 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, confezionati in vaschetta

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Può contenere: PESCE.

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i

Caratteristiche sensoriali

Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli	<230 MPN/100g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Amnesic Shellfish Poison (ASP)	<20 mg/Kg
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	<800 µg/Kg
Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Pectenotossine totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Azaspiracidi	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Yessotossine totali	<3,75 mg/Kg
Vibrio cholerae potenzialmente patogeno	Assente in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog.	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

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: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: qualita@marevivocastro.com

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.