



Cozze o Mitili in retino



Codice	Descrizione del prodotto
	Molluschi bivalvi vivi
	Shelf life prodotto
	i molluschi devono essere vivi al momento dell'acquisto
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	In retino

Imballo primario

rete di polietilene atossico senza additivi, le retine sono chiuse con ganci metallici, ed il marchio di identificazione comunitario, insieme alle altre informazioni previste dalla normativa specifica sull'etichettatura, sono impresse su striscia plastificata impermeabile (bandierina)

Imballo secondario

rete in polietilene da 5 o 10 kg

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 1 o 2 kg

Peso netto cartone

Modalità di uso

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

Ingredienti

COZZE o MITILI (*Mytilus galloprovincialis*, allevato*) *la provenienza geografica del prodotto è riportata in etichetta

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +6 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +6 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
Aspetto esteriore Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in retino			
Allergeni Contiene: molluschi, Cross-contamination (può contenere tracce di): -			
Caratteristiche chimiche Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i			
Caratteristiche sensoriali Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto			
Caratteristiche microbiologiche/chimiche			
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Energia: 185/44 kJ/kcal; grassi 0,96 g, di cui saturi 0,32 g; carboidrati 0,87 g, di cui zuccheri 0,78 g; fibre 0 g; proteine 7,94 g; sale 0,16 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: 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 a 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.