



Cozze gratinate "La Castrense" decongelate



Codice	Descrizione del prodotto
8057737840333	Preparazione gastronomica a base di molluschi
	Shelf life prodotto 12 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione Confezionate in atmosfera protettiva

Imballo primario

Vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm)

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 250 g

Peso netto cartone

1 kg (250 g x4 vaschette)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 200 °C per 6/8 minuti.

Ingredienti

COZZE o MITILI La Castrense® mezzo guscio 62,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito), acqua di mare depurata, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio), olio di oliva, prezzemolo, succo di limone (contiene SOLFITI), limone, aglio. * i mitili "la castrense" possono provenire dall'allevamento della baia di Castro oppure possono essere acquistati da impianti di produzione italiani e reimmersi nella Baia di Castro. Il processo di allevamento o affinamento conferisce alla cozza "Castrense" proprietà sensoriali tipiche delle acque pure e cristalline del mare della Baia di Castro (Salento), influenzate dalla presenza di 34 sorgenti di acqua dolce con una temperatura di 12°C. La linea allevata è certificata Friend of The Sea, così come la linea affinata acquistata già Friend of The Sea

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C

PALLETTIZZAZIONE

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

Aspetto esteriore

Cozze in mezzo guscio, aperte al vapore, con farcitura al pangrattato con note di limone e prezzemolo

Allergeni

Contiene: molluschi, glutine, latte, solfiti, Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, pesce, sedano, uovo, sesamo, soia, senape

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore di mitili, con note di limone e prezzemolo Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica 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	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 690/164, grassi totali 4,4 g di cui saturi 1 g; carboidrati 22 g di cui zuccheri 1,4 g; fibre 0 g; proteine 9 g; sale 1,3 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 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.