



Burger con pesce spada decongelato



Codice	Descrizione del prodotto
80577378401623	Preparazione gastronomica a base di pesce e molluschi pronta da cuocere
Shelf life prodotto	
10 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
Confezionati in atmosfera protettiva	

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x25(h) mm

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formato da 200 g (100 gx2 pezzi)

Peso netto cartone

800 g

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno: disponi il prodotto su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 180 °C e lascia cuocere per 12 minuti in forno. In padella: fai scaldare un cucchiaio di olio in una padella abbastanza larga da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

PESCE SPADA 53,4%, SEPPIA*, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e di gliceridi degli acidi grassi), sale, acidificante: E330, amido di mais modificato. *La specie impiegata, a seconda della disponibilità del mercato, è riportata in etichetta.

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

Preparazione gastronomica a base di pesce e molluschi pronta da cuocere

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, PESCE Cross-contamination (può contenere): CROSTACEI, UOVO, GLUTINE, SOLFITI, SEDANO, LATTE, SESAMO, SENAPE, SOIA

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti 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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 618/147 grassi totali 4,1 g di cui saturi 0,9 g; carboidrati 11 g di cui zuccheri 0,7 g; fibre 0,9 g; proteine 17 g; sale 0,57 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.