



## Burger con tonno a pinne gialle congelati (in vaschetta)



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842528 (cartone da 4 vaschette)/80577378428874 (cartone da 10 vaschette)	
Shelf life prodotto	12 mesi
Disponibilità	Tutto l'anno
Confezione	

### Imballo primario

vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE misure: 150x230x25(h) mm

### Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm) o da n. 10 vaschette (lung/larg/h) (300mmx240mmx190mm)

### Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formato da 200 g (100 gx2 pezzi)

### Peso netto cartone

800 g(200gx4)/2 kg (200gx10)

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In forno ventilato: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaio di olio in una padella abbastanza capiente da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

### Ingredienti

TONNO a pinne gialle 48,51% (*Thunnus albacares*, acqua, <5%, sale, antiossidanti E300, E301, E330), MERLUZZO\*, acqua, fiocco di patate (patate disidratate 100%), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), prezzemolo, limone, sale, polvere di barbabietola.

### 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)
192	24	8	100,8 cm

### Aspetto esteriore

preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere

### Allergeni

Contiene: molluschi, pesce, latte Cross-contamination (può contenere): crostacei, uovo, glutine, solfiti, sedano

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB). Istamina conforme al Reg. CE 2073/2005

### 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): 660/157 grassi totali 5,31 g di cui saturi 2,0 g; carboidrati 8,9 g di cui zuccheri 0,6 g; fibre 0,8 g; proteine 18 g; sale 0,38 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](mailto: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.