



Insalata di polpo e sedano della tradizione pugliese



Codice 8057737842993 (250 g)/8057737842764 (1 kg)	Descrizione del prodotto Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di molluschi
Shelf life prodotto 13 giorni	
Disponibilità Tutto l'anno	
Confezione Confezionata in atmosfera protettiva	

Imballo primario

vaschette di PP/PE di colore trasparente, termosigillate con PA/EVOH/PE

Imballo secondario

cartone per formati 250 g (lunghezza/larghezza/altezza): (235mmx150mmx126mm) cartone per formato 1 kg (lunghezza/larghezza/altezza): (290mmx235mmx165mm)

Peso netto/Formati disponibili

formati: 250 g/1 kg

Peso netto cartone

1000g/4 kg (rispettivamente n. 4 vaschette da 250 g/1 kg)

Modalità di uso

Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Prodotto già cotto. Pronto per l'uso. Rimuovere la pellicola ed utilizzare al massimo entro 48 ore dall'apertura. Modo d'uso: togliere la confezione dal frigo, lasciare a temperatura ambiente per 10/15 minuti prima di gustarla.

Ingredienti

POLPO* (33,5%), TOTANO gigante del Pacifico, SEDANO (22,5%), olio di semi di girasole, olio di oliva, succo di limone (succo di limone da concentrato, conservante: metabisOLFITO di sodio), prezzemolo, sale. Conservante: E202, correttore di acidità: E330. *a seconda della disponibilità sul mercato, sono impiegati polpi indopacifici o polpi. La specie utilizzata è riportata in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

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

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm (vaschette da 250 g)
96	12	8	132 cm (vaschette da 1 kg)

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica a base di molluschi e sedano

Allergeni

Contiene: molluschi, solfiti, sedano. Cross-contamination (può contenere): pesce, crostacei, glutine, latte, 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 aromatico, di molluschi 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): 961/232, grassi 19 g di cui saturi 2,6 g; carboidrati 2,2 g di cui zuccheri 0,7 g; proteine 13 g; fibre 0 g; sale 1,1 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.