



Burger di pesce spada congelati sfusi (In Cartone)



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di pesce e molluschi
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	cartone

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lunghezza/larghezza/altezza) (300mmx250mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

100 g

Peso netto cartone

3 kg (30 pezzi)

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

PESCE SPADA (*Xiphias gladius*) 53,4%, SEPIA del Pacifico (*Sepiella japonica*), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e di gliceridi degli acidi grassi), sale, acidificante: acido citrico E330, amido di mais modificato.

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)
120	12	10	105 cm

Aspetto esteriore

Burger di pesce spada

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli 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.