



## Bis cozze e vongole veraci in vaschetta 1 kg



<b>Codice</b> 8057737840906	<b>Descrizione del prodotto</b> molluschi bivalvi vivi confezionati
<b>Shelf life prodotto</b> 8 giorni	
<b>Disponibilità</b> Tutto l'anno	
<b>Confezione</b> Confezionate in atmosfera protettiva	

### Imballo primario

vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE

### Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (292 mmx234mmx126mm)

### Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 1 kg

### Peso netto cartone

4 kg (4 vaschette x 1 kg cad.)

### Modalità di uso

Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.

### Ingredienti

COZZE o MITILI 75% (*Mytilus galloprovincialis*, allevate\*\*), VONGOLE veraci 25% (*Ruditapes philippinarum*, allevato in Italia) \*\*a seconda della disponibilità Italia, Grecia, Spagna

### Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +8 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +8 °C

## PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
<b>Aspetto esteriore</b> Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in vaschetta			
<b>Allergeni</b> Contiene: molluschi.			
<b>Caratteristiche chimiche</b> Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i			
<b>Caratteristiche sensoriali</b> Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto			
<b>Caratteristiche microbiologiche/chimiche</b>			
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>			
<b>Destinazione d'uso</b> Alimento destinato a tutti i consumatori, ad eccezione di coloro che presentano allergie o intolleranze verso uno o più ingredienti sopra elencati.			
<b>Gestione non conformità</b> In caso di reclami, allerte/ritiri, contattare i seguenti recapiti: Telefono: +39 0836 1955986 E-mail: <a href="mailto:qualita@marevivocastro.com">qualita@marevivocastro.com</a>			

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.