Bis cozze e vongole veraci in vaschetta 1 kg

Codice	Descrizione del prodotto
8057737840906	molluschi bivalvi vivi confezionati

Shelf life prodotto
8 giorni

Disponibilità
Tutto l'anno

Confezione
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

Bis cozze e vongole veraci in vaschetta 1 kg

Versione aggiornata a 07/2025

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in vaschetta

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Può contenere: PESCE.

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i

Caratteristiche sensoriali

Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

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: +39 0836 1955986 - 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 a 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.