



## Tris Cozze Lupini e Fasolari in vaschetta 1 kg



<b>Codice</b> 8057737840937	<b>Descrizione del prodotto</b>
<b>Shelf life prodotto</b> 8 giorni	
<b>Disponibilità</b> Tutto l'anno	
<b>Confezione</b> Confezionati in atmosfera protettiva	

### Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx80mm)

### 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 65% (*Mytilus galloprovincialis*, allevato\*), VONGOLE O LUPINI 20% (*Chamelea gallina* pescati tramite draghe, Mare Adriatico FAO 37.2.1), FASOLARI 15% (*Callista chione*, pescati Mare Adriatico FAO 37.2.1, draghe) \*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)
96	12	8	100,8 cm

### Aspetto esteriore

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

### Allergeni

Contiene: molluschi. Cross-contamination (può contenere): pesce.

### Caratteristiche chimiche

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

### Caratteristiche sensoriali

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

### Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli	<230 MPN/100g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Amnesic Shellfish Poison (ASP)	<20 mg/Kg
Paralytic Shellfish Poison (PSP)	<800 µg/Kg
Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Pectenotossine totali	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Azaspiracidi	<160 µg/Kg
Tossine liposolubili: Yessotossine totali	<3,75 mg/Kg
Vibrio cholerae potenzialmente patogeno	Assente in 25 g
Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog.	Assente in 25 g

### 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: 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.