



Burger totano e spinaci decongelati



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842979	Preparazione gastronomica a base di molluschi pesce e vegetali
Shelf life prodotto	
10 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
Confezionati in atmosfera protettiva	

Imballo primario

vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE misure: 150x230x25(h) mm

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

200 g (100 g x 2 pezzi)

Peso netto cartone

800 g

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura. In FORNO: disponi il prodotto su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 180 °C e lascia cuocere per 12 minuti in forno. In PADELLA: fai scaldare un cucchiaino di olio in una padella abbastanza larga da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

TOTANO gigante del Pacifico 43%, spinaci 15%, MERLUZZO*, pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), misto d'UOVO pastorizzato, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e digliceridi degli acidi grassi), succo di limone (contiene SOLFITI), sale, limone, acidificante: E330 acido citrico, pepe. *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. Quella impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di trasporto: tra 0 e +4 °C. Temperatura di stoccaggio/vendita: tra 0 e +4°C.

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

burger a base di molluschi e spinaci

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/2006 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 <1000.000 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): 496/117; grassi totali 1,8 g di cui saturi 0,3 g; carboidrati 14 g di cui zuccheri 1,1 g; fibre 0,6 g; proteine 11 g; sale 1,3

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.