# Spiedini di mare gratinati congelati sfusi (in cartone)

| Codice | Descrizione del prodotto |
|---|---|
| 8057737842931 | Preparazione gastronomica a base di molluschi e crostacei in stecco di legno |

**Shelf life prodotto**
12 mesi

**Disponibilità**
Tutto l'anno

**Confezione**
Cartone

**Imballo primario**
sacchetti in HDPE

**Imballo secondario**
cartone (lung/larg/h) (300mmx265mmx200mm)

**Peso netto/Formati disponibili**
4,170 kg (50 pezzi)

**Peso netto cartone**
4.170 g

**Modalità di uso**
Da consumarsi previa cottura. Modalità di cottura: inserire il prodotto ancora congelato nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 18 minuti. In friggitrice ad aria a 200 °C per 16 minuti. In padella: scaldare un cucchiaio di olio vegetale in una padella grande a sufficienza per contenere comodamente il prodotto e cuocere per 7/8 minuti a fiamma moderata, girando il prodotto a metà cottura.

**Ingredienti**
TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO 70,2%, MAZZANCOLLA TROPICALE* (contiene SOLFITI) 13,9%, pagrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, succo di limone (contiene SOLFITI), sale, prezzemolo, limone, pepe. *a seconda della disponibilità sul mercato, possono essere impiegate anche altre specie di gamberi o mazzancolle, che saranno puntualmente riportate nell'etichetta del prodotto.

**Modalità di trasporto/stoccaggio**
Temperatura di trasporto: inferiore a -18 °C Temperatura di stoccaggio/vendita: inferiore a -18 °C

# Spiedini di mare gratinati congelati sfusi (in cartone)

Versione aggiornata a 04/2026

## Pallettizzazione

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|---|---|---|---|
| 96 | 12 | 8 | 175 cm |

### Aspetto esteriore

Spiedini di molluschi e crostacei, con panatura e note di limone

### Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, CROSTACEI, GLUTINE, SOLFITI. Cross contamination (può contenere ): PESCE, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, LATTE, UOVA

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

### Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei costituenti, con note di limone. 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 | Non rilevabile in 25 g |
| Salmonella spp. | Non rilevabile in 25 g |
| Lieviti e muffe | <100 ufc/g |

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 862/206, grassi totali 10,4 g di cui saturi 1,8 g; carboidrati 9,7 g di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0,3 g; proteine 18,2 g; sale 0,73 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: +39 0836 1955986

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.