



Burger con salmone decongelato



Codice	Descrizione del prodotto
formato 180 g: 8057737841576 e formato 200 g: 8057737842351	Preparazione gastronomica a base di pesce
Shelf life prodotto	
11 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
confezionati in atmosfera protettiva	

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x25(h) mm

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 180 e 200 g

Peso netto cartone

800 g (n. 4 vaschette da 200 g) o 720 g (n.4 vaschette da 180 g)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. in forno preriscaldato a 180 °C per 12 minuti oppure in padella con un filo d'olio per 8 minuti, girare il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, porre attenzione all'eventuale presenza di spine.

Ingredienti

SALMONE* 50%, MERLUZZO*, mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali, acqua, paprika in polvere. *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. La specie impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 °C e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: tra 0 °C 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

preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore gradevole di pesce Colore caratteristico dei costituenti del prodotto Consistenza morbida con medio fine granulosità

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	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 555/133, grassi 6,2 g di cui saturi 1,5 g, carboidrati 1,8 g di cui zuccheri 0,6 g, fibre 0,8 g, proteine 17 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: 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.