



Burger con salmone congelati sfusi (In Cartone)



Codice	Descrizione del prodotto
8057737840227	Preparazione gastronomica a base di pesce
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Cartone

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lunghezza/larghezza/altezza) (305mmx250mmx110mm)

Peso netto/Formati disponibili

100 g

Peso netto cartone

3 kg (30 pezzi)

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 13 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. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

SALMONE* 50%, MERLUZZO*, mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300). *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: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori a -18 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	147 cm

Aspetto esteriore

Burger di salmone

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metali 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 <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 totali 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: +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.