



## burger con gambero decongelato



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di crostacei e pesce pronta da cuocere
Shelf life prodotto	
	10 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 formato da 200 g (100 gx2 pezzi)

### Peso netto cartone

800 g

### Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. 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 cuoci per 12 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaino di olio in una padella abbastanza capiente da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

### Ingredienti

MERLUZZO\*, GAMBERO\* (contiene SOLFITI) 31,2%, acqua, mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), olio di semi di girasole, limone. \*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 °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

burger a base di crostacei e pesce

### Allergeni

Contiene: pesce, crostacei, solfiti. Cross contamination (può contenere): sedano, uova, latte, molluschi, glutine, sesamo, soia.

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

### Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei suoi ingredienti, con leggera e gradevole nota di limone Colore rosato Consistenza morbido con granulometria media

### 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): 453/108, grassi 3,6 g di cui saturi 0,5 g, carboidrati 1,3 g di cui zuccheri 0 g, fibre 1,1 g, proteine 17 g, sale 1,6 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](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.