



Burger con tonno a pinne gialle decongelati



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842344	Preparazione gastronomica a base di pesce
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 lascia cuocere per 12 minuti in forno. In padella: fai scaldare un cucchiaio 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

TONNO a pinne gialle 48,51% (*Thunnus albacares*, acqua, <5%, sale, antiossidanti E300, E301, E330), MERLUZZO*, acqua, fiocco di patate (patate disidratate 100%), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), prezzemolo, limone, sale, polvere di barbabietola. *la specie indicata può subire variazioni in base alla disponibilità del mercato. Quella impiegata è specificatamente indicata 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 di tonno

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB). Istamina conforme al Reg. CE 2073/2005

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): 660/157 grassi totali 5,31 g di cui saturi 2,0 g; carboidrati 8,9 g di cui zuccheri 0,6 g; fibre 0,8 g; proteine 18 g; sale 0,38 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.