



## Polpette di merluzzo alla mediterranea decongelate



Codice	Descrizione del prodotto
8057737840982	Preparazione gastronomica a base di pesce
	<b>Shelf life prodotto</b> 10 giorni
	<b>Disponibilità</b> Tutto l'anno
	<b>Confezione</b> Confezionate in atmosfera protettiva

### Imballo primario

vaschette PP/PE, termosigillate con PA/EVOH/PE misure in mm: 229(lungh)x143(largh)x35(h)

### Imballo secondario

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

### Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 190 g (12 polpette da 16 g cadauna)

### Peso netto cartone

760 g

### Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno preriscaldato a 180 °C: ungere la teglia con olio e cuocere per 8 minuti oppure in padella friggere in olio per 7/8 minuti.

### Ingredienti

MERLUZZO\* 78,9%, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), formaggio (LATTE, sale, caglio), pomodori pelati (succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), prezzemolo, sale, limone, capperi (contiene SOLFITI), pepe, aglio. \*la specie può variare 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 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

Polpette sferoidali

### Allergeni

Contiene: PESCE, GLUTINE, LATTE, SOLFITI Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, molluschi, sedano, uova, sesamo, soia, senape

### Caratteristiche chimiche

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

### Caratteristiche sensoriali

Odore di pesce, con note di prezzemolo 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
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<100 ufc/g

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 441/104, grassi totali 1,0 g di cui saturi 0,3 g; carboidrati 8,4 g di cui zuccheri 0,7 g; fibre 0,8 g; proteine 15 g; sale 1,4 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.