



## Polpette con salmone congelate (in cartone 3 kg)



<b>Codice</b>	<b>Descrizione del prodotto</b>
80577378405554	Preparazione gastronomica a base di pesce
	<b>Shelf life prodotto</b>
	12 mesi
	<b>Disponibilità</b>
	Tutto l'anno
	<b>Confezione</b>
	Confezionate sfuse in busta e cartone

### Imballo primario

sacchetti in HDPE

### Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx250mmx105mm)

### Peso netto/Formati disponibili

3 kg

### Peso netto cartone

3 kg

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 200 °C per 10/12 minuti o di friggerlo in padella con olio caldo per 7/8 minuti, fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato.

### Ingredienti

MERLUZZO \*, SALMONE 40,6%, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, aromi. \*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: inferiore a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiore a -18 °C

## PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
120	12	10	105 cm

### Aspetto esteriore

Polpette sferoidali

### Allergeni

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

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 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): 642/153, grassi totali 5,2 g di cui saturi 1,2 g; carboidrati 9,9 g di cui zuccheri 1,0 g; fibre 1,2 g; proteine 16 g; sale 0,95 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.