



Bis cozze e vongole veraci in vaschetta



| | |
|---|--|
| Codice 8057737843297 | Descrizione del prodotto molluschi bivalvi vivi confezionati |
| Shelf life prodotto 8 giorni | |
| Disponibilità Tutto l'anno | |
| Confezione Confezionate in atmosfera protettiva | |

Imballo primario

vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (292 mmx234mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

formato da 600 g

Peso netto cartone

2.400 g (4 vaschette x 600 g cad.)

Modalità di uso

Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.

Ingredienti

COZZE o MITILI 75% (*Mytilus galloprovincialis*, allevate**), VONGOLE veraci 25% (*Ruditapes philippinarum*, allevato in Italia) **a seconda della disponibilità Italia, Grecia, Spagna

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +6 °C
Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +6 °C

Bis cozze e vongole veraci in vaschetta

Versione aggiornata a 10/2024

PALLETTIZZAZIONE

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 96 | 12 | 8 | 100,8 cm |

Aspetto esteriore

Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in vaschetta

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Cross-contamination (può contenere): PESCE.

Caratteristiche chimiche

Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i

Caratteristiche sensoriali

Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Escherichia coli <230 MPN/100g

Salmonella spp. Assente in 25 g

Amnesic Shellfish Poison (ASP) <20 mg/Kg

Paralytic Shellfish Poison (PSP) <800 µg/Kg

Tossine liposolubili: acido okadaico e derivati totali <160 µg/Kg

Tossine liposolubili: Pectenotossine totali <160 µg/Kg

Tossine liposolubili: Azaspiracidi <160 µg/Kg

Tossine liposolubili: Yessotossine totali <3,75 mg/Kg

Vibrio cholerae potenzialmente patogeno Assente in 25 g

Vibrio parahaemolyticus potenzial. patog. Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

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.