



Burger con tonno a pinne gialle congelati sfusi (In Cartone)



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842887	Preparazione gastronomica a base di pesce
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Cartone

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lunghezza/larghezza/altezza) (300mmx250mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

100 g

Peso netto cartone

3 kg (30 pezzi)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In forno ventilato: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaio 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

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 può cambiare in base alla disponibilità del mercato. Quella utilizzata è riportata in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori 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

Burger di tonno

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metali 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): 524/125 grassi totali 4,1 g di cui saturi 1,6 g; carboidrati 4,3 g di cui zuccheri 0 g; fibre 1,3 g; proteine 17 g; sale 0,81 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.