



Nuggets con merluzzo decongelati



| Codice | Descrizione del prodotto |
|--------|---|
| | Preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere |
| | Shelf life prodotto 13 giorni |
| | Disponibilità Tutto l'anno |
| | Confezione Confezionati in atmosfera protettiva |

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x30mm; misure (400g) (lung/larg/h) (229mmx143mmx45mm)

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm); cartone per formato da 400g (lung/larg/h):(296mmx234mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g e 400 g

Peso netto cartone

800 g (200gx4 vaschette); 1.600 g (400gx 4 vaschette)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In FORNO preriscaldato a 200 °C: ungere il prodotto con olio e cuocere per 8 minuti o FRIGGERE in olio caldo per 5 minuti rigirando il prodotto un paio di volte. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

MERLUZZO* 26,02%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika, estratto di paprika), acqua, TOTANO gigante del Pacifico, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di FRUMENTO, farina di riso, mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali, olio di semi di girasole, succo di limone (contiene SOLFITI). *la specie può cambiare 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 °C e +4°C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: tra 0 °C e +4 °C

PALLETTIZZAZIONE

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 144 | 12 | 12 | 126 cm |
| 192 | 24 | 8 | 100,8 |

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata a base di pesce e molluschi

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore di pesce, con note di limone

Colore dorato esternamente, internamente caratteristico del pesce

Consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno

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): 836/197, grassi 1,0 g di cui saturi 0,1 g, carboidrati 35 g di cui zuccheri 2,2 g, fibre 2,1 g, proteine 11 g, sale 0,95g

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.