



## Medaglioni di merluzzo al limone 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: (200g)(lung/larg/h) (150x230x30mm)misure: (lung/larg/h) (229mmx143mmx45mm)

### Imballo secondario

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

### Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g e da 400 g

### Peso netto cartone

800 g (200g x 4 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 230 °C: ungere il prodotto con olio e cuocere per 12/15 minuti o friggere in PADELLA in olio caldo per 10/12 minuti rigirando il prodotto un paio di volte.

### Ingredienti

MERLUZZO\* 44,02%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, curcuma), acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), farina di FRUMENTO, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, limone. \*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

### Allergeni

Contiene: pesce, glutine. Cross contamination (può contenere): molluschi, solfiti, 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 delicato di pane e di pesce Colore panatura color giallo Consistenza croccante fuori e dentro morbida

### 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): 718/170, grassi 1,5 g di cui saturi 0,2 g, carboidrati 27 g di cui zuccheri 1,8 g, fibre 2,1 g, proteine 11 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.