



## Cotolette merluzzo e spinaci decongelate



Codice	Descrizione del prodotto
8057737840760	Preparazione gastronomica pronta da cuocere a base di pesce e vegetali
	<b>Shelf life prodotto</b> 13 giorni
	<b>Disponibilità</b> Tutto l'anno
	<b>Confezione</b> Confezionati in atmosfera protettiva

### Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE; dimensioni (200g)(lung/largh/h) 150x230x25 mm; dimensioni (400g)(lung/largh/h)(22,9cmx14,3cmx4,6cm)

### Imballo secondario

cartone per formato da 200g (lung/largh/h): (23,4x14,8x12,6)cm; cartone per formato da 400g (lung/largh/h): (29,6cmx23,4x10,5cm)

### Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 200g/400 g (100 gx2 o 4 pezzi)

### Peso netto cartone

800 g/1.600 g

### 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 10 minuti o friggere in PADELLA in olio caldo per 8/10 minuti rigirando il prodotto un paio di volte.

### Ingredienti

Spinaci 25,32%, MERLUZZO\* 23%, acqua, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika, curcuma), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale), farina di GRANO tenero tipo 00, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridici degli acidi grassi), olio di semi di girasole, mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE)), antiossidante: E300), limone, sale, pepe. \*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 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C

## PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	126 cm

### Aspetto esteriore

burger a base di pesce e vegetali

### Allergeni

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

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB). Istamina conforme al Reg. CE 2073/2005

### Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti Colore dorato Consistenza croccante esternamente 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): 646/153 grassi totali 2,5 g di cui saturi 0,3 g; carboidrati 24 g di cui zuccheri 1,6 g; fibre 1,8 g; proteine 7,7 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.