Nuggets con salmone decongelati

Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di pesce panata 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 (400mg)(lung/larg/h)(229mmx143mmx450mm)

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 230 °C: ungere il prodotto con olio e cuocere per 10 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
SALMONE 29%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika, estratto di paprika), MERLUZZO*, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), farina di riso, farina di FRUMENTO, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), fibre vegetali, sale, amido di mais, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidanti: E300, aromi naturali. *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
192	24	8	100,8

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata a base di salmone pronta da cuocere

Allergeni

Contiene: PESCE, GLUTINE. Cross contamination (può contenere): SEDANO, LATTE, SOLFITI, UOVA, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SESAMO, SOIA, SENAPE

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pane e di pesce Colore panatura color arancio con presenza di parti di pane scure e parti chiare 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): 953/226, grassi 4,2 g di cui saturi 1,0 g, carboidrati 34 g di cui zuccheri 2,7 g, fibre 1,9 g, proteine 12 g, sale 1,1 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.