



Branzino eviscerato



Codice	Descrizione del prodotto
	BRANZINO (Dicentrarchus labrax). Allevato in Grecia.
	Shelf life prodotto 8 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno.
	Confezione Confezionato in atmosfera protettiva
Imballo primario	
Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE; (dimensioni)(Imballo primariolung/larg/h)(31,9cmx12,9cmx5,3cm)) dimensioni (1kg) (lung/larg/h)(150mmx230mmx80mm)	
Imballo secondario	
cartone (lung/larg/h): (32,7cmx26,5cmx10,7cm) cartone per formato 1 kg (lung/larg/h): (290mmx235mmx165mm)	
Peso netto/Formati disponibili	
Peso variabile	
Peso netto cartone	
Peso variabile	
Modalità di uso	
Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Da consumare previa cottura. Rimuovere la pellicola e cuocere a piacere per 15/20 minuti in forno preriscaldato a 180°C.	
Ingredienti	
BRANZINO (Dicentrarchus labrax), allevata in Grecia. Può contenere: MOLLUSCHI.	
Modalità di trasporto/stoccaggio	
Temperatura di trasporto tra 0 e + 4 °C	

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
Aspetto esteriore Branzino eviscerato			
Allergeni Contiene: pesce. Cross contamination (può contenere): molluschi..			
Caratteristiche chimiche Piombo (Pb) in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. Cadmio (Cd) in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. Mercurio (Hg) in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i.			
Caratteristiche sensoriali			
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		Assente in 25 g	

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (KJ/Kcal: 622/148; grassi totali 6,8 g di cui saturi 1,4 g; carboidrati 0,8 g di cui zuccheri 0,8 g; fibre 0 g; proteine 21 g; sale 0 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 certificate, in grado di garantire la tracciabilità delle materie prime utilizzate, come da Reg. CE 1935/2005 e s.m.i. e conformi a venire a contatto con gli alimenti come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e normativa italiana D.M.21/03/1973 e D.P.R.777/82