



## Nuggets con merluzzo congelati sfusi (in cartone)



|        |   |
|--------|---|
| Codice | Descrizione del prodotto                  |
|        | Preparazione gastronomica a base di pesce |
|        | Shelf life prodotto                       |
|        | 12 mesi                                   |
|        | Disponibilità                             |
|        | Tutto l'anno                              |
|        | Confezione                                |
|        | Confezionati sfusi in busta e cartone     |

### Imballo primario

sacchetti in HDPE

### Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx250mmx105mm)

### Peso netto/Formati disponibili

3 kg

### Peso netto cartone

3 kg

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 200 °C per 10/12 minuti o di friggerlo in padella con olio caldo per 7/8 minuti, fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato.

### 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: inferiore a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiore a -18 °C

## PALLETTIZZAZIONE

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 120                | 12                   | 10                | 105 cm                |

### Aspetto esteriore

Polpette sferoidali

### Allergeni

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

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 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  |
| Lieviti e muffe                | <100 ufc/g       |
| Clostridi solfito riduttori    | <100 ufc/g       |

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 836/197, grassi totali 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 0,95 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.