



Polpette con polpo congelate sfuse (In Cartone) - ricetta obsoleta - superata da aprile 2023



Codice	Descrizione del prodotto
8057737842894	Preparazione gastronomica a base di molluschi
Shelf life prodotto	
18 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
Cartone	

Imballo primario
sacchetti in HDPE

Imballo secondario
cartone (lunghezza/larghezza) (300mmx250mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili
20 g cadauna

Peso netto cartone
3 kg

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore. 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

TOTANO gigante del Pacifico (*Dosidicus gigas*), SEPIA*, pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e di gliceridi degli acidi grassi), panatura 4,9% (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, curcuma in polvere), POLPO* 3,8%, formaggio (LATTE, sale, caglio), UOVA pastorizzate, sale, formaggio pecorino (LATTE ovino crudo, caglio, sale), menta. *la specie utilizzata è soggetta a modifiche a seconda della disponibilità del mercato, quella impiegata è riportata in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori 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 a base di polpo

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 581/137, grassi totali 1,8 g di cui saturi 0,2 g; carboidrati 17 g di cui zuccheri 1,5 g; fibre 0,6 g; proteine 13 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.