



Filetti di branzino



Codice	Descrizione del prodotto
8057737843402	BRANZINO (Dicentrarchus labrax). Allevato in Grecia.
	Shelf life prodotto
	8 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno.
	Confezione
	Confezionata in atmosfera protettiva
Imballo primario	
Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE; 200 g (lunghezza/larghezza/altezza): (22,9cmx14,3X3,2)	
Imballo secondario	
cartone per formato da 200 g (lunghezza/larghezza/altezza): (23,60 cm x 15,00cm x 12,8 cm)	
Peso netto/Formati disponibili	
formati: 200 g	
Peso netto cartone	
800g (n. 4 vaschette da 200g)	
Modalità di uso	
Confezionata in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Prestare attenzione alla presenza di spine. Da consumare previa cottura. Rimuovere la pellicola e cuocere a piacere per 7/8 minuti in forno preriscaldato a 180°C.	
Ingredienti	
BRANZINO (Dicentrarchus labrax), allevata in Grecia. Può contenere: MOLLUSCHI	
Modalità di trasporto/stoccaggio	
Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C.	

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

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

Odore e 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	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