Polpette con polpo congelate sfuse (cartone da 3 kg)

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 (lungh/largh/h) (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, pangrattato (farina di GRANO tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), acqua, POLPO* 9,5%, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, curcuma, stabilizzante: difosfati, antiossidante: estratto di rosmarino, conservante: metabiSOLFITO di sodio), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), formaggio (contiene LATTE), aroma, sale, formaggio pecorino (contiene LATTE), 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: glutine, latte, molluschi, solfiti Cross-contamination (può contenere): crostacei, uova, pesce, sedano, senape, sesamo, soia

Caratteristiche chimiche
Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metali 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): 558/132, grassi totali 1,5 g di cui saturi 0,2 g; carboidrati 19 g di cui zuccheri 1,5 g; fibre 1,2 g; proteine 10 g; sale 1,3 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 a 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.