



Polpette con polpo decongelate in atmosfera protettiva



| Codice | Descrizione del prodotto |
|---------------|---|
| 8057737843273 | Preparazione gastronomica a base di molluschi |
| | Shelf life prodotto 10 giorni |
| | Disponibilità Tutto l'anno |
| | Confezione Confezionate in atmosfera protettiva |

Imballo primario

vaschette PP/PE, termosigillate con PA/EVOH/PE misure in mm: 229(lungh)x143(largh)x35(h)

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 190 g (12 polpette da 16 g cadauna)

Peso netto cartone

760 g (n. 4 vaschette/190 g)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno preriscaldato a 180 °C: ungere la teglia con olio e cuocere per 8 minuti oppure in padella friggere in olio per 7/8 minuti.

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. *a seconda della disponibilità del mercato la specie di polpo può cambiare, in ogni caso quella impiegata è riportata in etichetta

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: 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

Polpette sferoidali

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore di mollusco, con note di menta 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

Clostridi solfito riduttori <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 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.