



Burger di merluzzo alla mediterranea congelato (in vaschetta)



| Codice | Descrizione del prodotto |
|--------|---|
| | Preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere |
| | Shelf life prodotto |
| | 12 mesi |
| | Disponibilità |
| | Tutto l'anno |
| | Confezione |
| | Vaschetta |

Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE; dimensioni (lung/larg/h)(150X230X30)

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

200 g (100 g X 2 pezzi)

Peso netto cartone

800 g (cartone da n.4 vaschette)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. **In forno:** disponi il prodotto, ancora congelato, su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti. **In padella:** fai scaldare un cucchiaio di olio in una padella abbastanza capiente da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

MERLUZZO * 78,9%, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), fibre vegetali, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidanti: E331, E300, formaggio (LATTE, sale, caglio), pomodori pelati (succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), prezzemolo, sale, limone, capperi (contiene SOLFITI), pepe, aglio. *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) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 192 | 24 | 8 | 100,8 cm |

Aspetto esteriore

burger a base di pesce

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei suoi ingredienti, con leggera e gradevole nota di limone Colore biancastro Consistenza morbido con granulometria media

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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 441/104, grassi 1,0 g di cui saturi 0,3 g, carboidrati 8,4 g di cui zuccheri 0,7 g, fibre 0,8 g, proteine 15 g, sale 1,4 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.