



Polpette di merluzzo alla mediterranea congelate (in vaschetta)



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica congelata a base di pesce pronta da cuocere
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Vaschetta
Imballo primario	
vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: (lung/larg/h) (229mmx143mmx45mm)	
Imballo secondario	
Cartone da n. 4 vaschette (lungh/largh/h) (234mmx148mmx126mm)	
Peso netto/Formati disponibili	
190 g / 800 g	
Peso netto cartone	
190 g (12 polpette da 16 g cadauna); 3,2 kg (4 X 800 g)	
Modalità di uso	
Da consumarsi previa cottura. Modalità di cottura: in forno preriscaldato a 200 °C per 8/10 minuti o friggere in olio caldo il prodotto per 7/8 minuti.	
Ingredienti	

MERLUZZO* 78,9%, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: 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 variare 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)
120	12	10	105 cm
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

polpette sferoidali

Allergeni

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