



Spiedini di mare e peperoni gratinati congelati (in vaschetta)



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di prodotti ittici e verdure in stecco di legno
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Vaschetta

Imballo primario

vaschette PP/PE, termosigillate con PA/EVOH/PE misure in mm: 150(lungh)x230(largh)x30(h)

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 250 g

Peso netto cartone

1000 g (4 vaschette x 250 g)

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 per 12 minuti a 180 °C oppure in PADELLA con un filo d'olio a fuoco medio per 10 minuti girando a metà cottura.

Ingredienti

TOTANO Gigante del Pacifico 60,8%, peperoni 16,6%, pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, succo di limone (succo di limone concentrato 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI), sale, prezzemolo, limone, pepe, aromi naturali.

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

cilindri in stecco di legno

Allergeni

Contiene: molluschi, solfiti, glutine. Cross-contamination (può contenere): pesce, latte, crostacei, sedano, uova, 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 pesce, con note di prezzemolo 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): 823/196, grassi totali 8,0 g di cui saturi 1,0 g; carboidrati 12 g di cui zuccheri 1,3 g; fibre 0 g; proteine 19 g; sale 1,4g

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.