



Nuggets con merluzzo congelati (vaschetta)



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

Imballo primario

Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE misure.150x230x30mm; misure (400g) (lung/larg/h) (229mmx143x45mm)

Imballo secondario

cartone da n.4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm); cartone per formato da 400g (lung/larg/h) (296mmx234mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

Vaschetta da 200 g e 400 g

Peso netto cartone

800g (n. 4 vaschette da 200 g); 1.600 g (400 g x 4 vaschette)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 230 °C, ungere il prodotto con olio e cuocere per 10 minuti o di friggerlo in padella con olio caldo per 5 minuti, rigirando il prodotto un paio di volte, fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato.

Ingredienti

MERLUZZO*26,02%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika, estratto di paprika), acqua, TOTANO gigante del Pacifico, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di FRUMENTO, farina di riso, mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali, olio di semi di girasole, succo di limone (contiene SOLFITI). *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)
144	12	12	126 cm
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica panata a base di pesce e molluschi

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore di pesce, con note di limone Colore dorato esternamente, internamente caratteristico del pesce Consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno

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): 836/197, grassi totali 1,0 g di cui saturi 0,1 g; carboidrati 35 g di cui zuccheri 2,2 g; fibre 2,1 g; proteine 11 g; sale 0,95 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.