



Cotoletta di merluzzo congelata (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

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: (200g) (lung/larg/h) (150mmx230mmx25mm); dimensioni (400g)(lung/larg/h)(229mmx143mmx46mm)

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette da 200g (lung/larg/h):(234mmx148mmx126mm; cartone per formato da 400 g (lung/larg/h): (296mmx234mmx105mm))

Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g e 400 g

Peso netto cartone

800 g (200gx 4 vaschette); 1.600 g (400 g x 4 vaschette)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In FORNO preriscaldato a 230 °C: mettere il prodotto ancora congelato in forno, ungerlo con olio e cuocere per 10 minuti o FRIGGERE in olio caldo per 8/10 minuti rigirando il prodotto un paio di volte . Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

MERLUZZO del Pacifico 50,46%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, paprika, aromi naturali), acqua, farina di FRUMENTO , 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), mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali. *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 |
| 144 | 12 | 12 | 126 |

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata a base di pesce

Allergeni

Contiene: pesce, glutine. Cross contamination (può contenere): molluschi, solfiti, sedano, latte, uova, 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 delicato di pane e di pesce Colore panatura color giallo Consistenza croccante fuori e dentro morbida

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): 645/152, grassi 0,5 g di cui saturi 0 g, carboidrati 24 g di cui zuccheri 0,9 g, fibre 1,8 g, proteine 12 g, sale 0,50 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.