



Medaglioni di merluzzo al limone congelati (in cartone)



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

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

3 kg

Peso netto cartone

3 kg

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 12/15 minuti o friggere in **PADELLA** in olio caldo per 10/12 minuti rigirando il prodotto un paio di volte.

Ingredienti

MERLUZZO* 44,02%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, curcuma), acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), farina di FRUMENTO, 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), prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, aromi naturali, limone. *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)
120	12	10	105 cm

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): 718/170, grassi 1,5 g di cui saturi 0,2 g, carboidrati 27 g di cui zuccheri 1,8 g, fibre 2,1 g, proteine 11 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.