



Medaglioni con salmone congelati (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: 150x230x30mm; misure (400mg)(lung/larg/h)(229mmx143mmx450mm)

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

800 g (200gx4 vaschette); 1.600 g (400gx 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 **PADELLA** 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

SALMONE 29,65%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika in polvere, aromi naturali), acqua, MERLUZZO*, farina di FRUMENTO, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), farina di riso, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, 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 salmone

Allergeni

Contiene: pesce, glutine. Cross contamination (può contenere): sedano, latte, solfiti, uova, molluschi, 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 arancio con presenza di parti di pane scure e parti chiare 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): 811/192, grassi 4,1 g di cui saturi 1,0 g, carboidrati 27 g di cui zuccheri 2,1 g, fibre 1,7 g, proteine 11 g, sale 0,94 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.