



## Filetti di sardine panati congelati (in vaschetta)



Codice	Descrizione del prodotto
	preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere
	<b>Shelf life prodotto</b> 12 mesi
	<b>Disponibilità</b> Tutto l'anno
	<b>Confezione</b> Vaschetta

### Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x30(h) mm

### Imballo secondario

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

### Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 200 g

### Peso netto cartone

800 g (n. 4 vaschette/200 g)

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Si consiglia di cuocere, ancora congelato, in forno preriscaldato a 200 °C per 10/12 minuti o friggere in olio caldo il prodotto per 8/9 minuti, rigirandolo un paio di volte

### Ingredienti

ALACCE (*Sardinella aurita*), farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprika in polvere.

### 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

Alacce eviscerate, private di colonna vertebrale e decapitate, in panatura

### Allergeni

Contiene: pesci, glutine Cross-contamination (può contenere): crostacei, molluschi, solfiti, uovo, sedano, latte, sesamo, soia, senape

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB). Istamina in conformità al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

### Caratteristiche sensoriali

Odore caratteristico del prodotto 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

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 986/235, grassi totali 9,2 g di cui saturi 0,8 g; carboidrati 24 g di cui zuccheri 1,6 g; fibre 0 g; proteine 14 g; sale 1,3 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](mailto: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.