



Filetti di sardinelle panati 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. 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 (<i>Sardinella aurita</i>), 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)
120	12	10	105 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. (metali 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

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.