



Polpo cotto in atmosfera protettiva



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di cefalopodi
	Shelf life prodotto 30 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione Confezionata in atmosfera protettiva

Imballo primario

vaschette di PP/PE di colore trasparente, termo sigillate con PA/EVOH/PE

Imballo secondario

cartone per formato (lunghezza/larghezza/altezza): (290mmx235mmx165mm)

Peso netto/Formati disponibili

formato: peso variabile

Peso netto cartone

peso variabile (n. 4 vaschette)

Modalità di uso

Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Prodotto già cotto. Pronto per l'uso. Rimuovere la pellicola ed utilizzare al massimo entro 48 ore dall'apertura. Togliere dal frigo la confezione qualche minuto prima di servire, aprire, tagliare e condire a piacimento. In PADELLA: togliere il prodotto dalla vaschetta, tagliare e riscaldare per 2/3 minuti con un filo d'olio.

Ingredienti

POLPO*, succo di limone (contiene SOLFITI), aroma naturale, conservante: E202, correttore di acidità: E330. *la specie utilizzata è soggetta a modifiche a seconda della disponibilità del mercato, quella impiegata è riportata in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: tra 0 e +4 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica a base di cefalopodi

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore aromatico, tipico dei suoi ingredienti 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): 917/222, grassi totali 20 g di cui saturi 2,6 g; carboidrati 2,6 g di cui zuccheri 1,2 g; fibre 1,1 g; proteine 7,3; 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.