Polpette con polpo panate decongelate

Codice	Descrizione del prodotto
	Polpette con polpo e totano
Shelf life prodotto	
10 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
Confezionata in atmosfera protettiva	

Imballo primario
Vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE;(240 g) (lung/larg/h)(22,9cmx14,3cmx4,6cm)
Imballo secondario
cartone n. 4 vaschette (lungh/largh/h) (234mmx148mmx126mm)
Peso netto/Formati disponibili
240 g (12 polpette da 20 g cadauna);
Peso netto cartone
240 g (12 polpette da 20 g cadauna);
Modalità di uso
Prodotto decongelato, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura. In FORNO preriscaldato a 200 °C per 10/12 minuti o di friggerlo in PADELLA con olio caldo per 7/8 minuti fino al raggiungimento del grado di doratura desiderato.
Ingredienti
TOTANO gigante del Pacifico, panatura 19,27% (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, curcuma in polvere), acqua, pangrattato (farina di GRANO tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), POLPO* 7,6%, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, curcuma, stabilizzante: difosfati, antiossidante: estratto di rosmarino, conservante: METABISOLFITO di sodio), farina di FRUMENTO tipo "0", mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), sale, formaggio (contiene LATTE), aroma, formaggio pecorino (contiene LATTE), menta. *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

Polpette con polpo panate decongelate

Versione aggiornata a 09/2024

PALLETTIZZAZIONE

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

Aspetto esteriore

Polpette con polpo e totano

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti 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
Lieviti e muffe	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 674/159, grassi totali 1,4 g di cui saturi 0,2 g; carboidrati 26 g di cui zuccheri 2,2 g; fibre 1,7 g; proteine 9,8 g; sale 1,8 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 a 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.