



Insalata di mare del pescatore con pesce spada e verdesca



Codice	Descrizione del prodotto
8057737843617 (200g) e 8057737843624 (250g)	Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di pesce e vegetali
Shelf life prodotto	
13 giorni	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
Confezionati in atmosfera protettiva	

Imballo primario

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

Imballo secondario

cartone per formati 200g/250g (lunghezza/larghezza/altezza): (235mmx150mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

formati: 200g/250 g

Peso netto cartone

800g/1000g (rispettivamente n. 4 vaschette da 200 g/250 g)

Modalità di uso

Prodotto già cotto. Pronto per l'uso. Rimuovere la pellicola ed utilizzare al massimo entro 48 ore dall'apertura. Prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

PESCE SPADA 32,6%, VERDESCA 32,6%, olive, pomodori secchi, olio di semi di girasole, succo di limone (succo di limone 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI)), prezzemolo, sale.

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)
--------------------	----------------------	-------------------	-----------------------

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di pesce e vegetali

Allergeni

Contiene: PESCE, SOLFITI Cross-contamination (può contenere): MOLLUSCHI, CROSTACEI, SEDANO, SENAPE, UOVO, LATTE, GLUTINE, SESAMO, SOIA.

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metali pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore aromatico, di pesce Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica batterica aerobia mesofila totale <100.000 ufc/g

Enterobacteriaceae <10.000 ufc/g

Escherichia coli <100 ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g

Clostridi solfito riduttori <100 ufc/g

Listeria monocytogenes non rilevabile in 25 g

Salmonella spp. non rilevabile in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 893/215, grassi totali 16 g di cui saturi 2,4 g; carboidrati 2,7 g di cui zuccheri 2,2 g; fibre 0 g; proteine 15 g; sale 0,60 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.