



Insalata di mare alla mediterranea con polpo, totano e pomodori secchi



Codice	Descrizione del prodotto
8057737843631 (200 g) e 8057737843648 (250 g)	Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di molluschi e vegetali
Shelf life prodotto	
15 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 200 g/250 g (lunghezza/larghezza/altezza): (235mmx150mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

formati: 200 g/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.

Ingredienti

TOTANO* 46,9%, olio di semi di girasole, POLPO* 11,6%, pomodori secchi 10,9%, succo di limone (succo di limone 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI)), olive, prezzemolo, sale, conservante: E202, correttore di acidità: E330. *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità sul mercato. Quella impiegata è riportata specificatamente 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)
--------------------	----------------------	-------------------	-----------------------

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica a base di molluschi e vegetali

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore aromatico, tipico dei suoi componenti 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): 1157/279, grassi totali 22 g di cui saturi 3 g; carboidrati 7,2 g di cui zuccheri 2,7 g; fibre 0 g; proteine 13 g; sale 1,1 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.