



Nuggets con tonno a pinne gialle decongelati.



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica panata a base di pesce panata precotta
	Shelf life prodotto
	18 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Vaschetta in atmosfera protettiva

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: (200g)(lung/larg/h) (150x230x30mm) misure 400g: (lung/larg/h) (229mmx143mmx45mm)

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm); cartone per formato da 400g (lung/larg/h):(296mmx234mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g e 400 g

Peso netto cartone

800 g (n.4 vaschette da 200 g) o 1.600 g (n. 4 vaschette da 400 g)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In FORNO: mettere il prodotto nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 10 minuti, in friggitrice ad aria a 200 °C per 8 minuti, in padella con un filo d'olio per 7-8 minuti, rigirando il prodotto a metà cottura. Prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

TONNO A PINNE GIALLE 42,2%, MERLUZZO*, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika in polvere 0,24%, aromi naturali), olio di semi di girasole alto oleico, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), acqua, farina di FRUMENTO, fiocco di patate, mix (contiene PESCE), prezzemolo, limoni, pepe, menta. *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. Quella impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

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

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	126
192	24	8	100,8

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica a base di pesce panata e precotta

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pane e di pesce Colore panatura color dorato Consistenza croccante fuori e dentro morbida

Caratteristiche microbiologiche/chimiche

Carica mesofila aerobia totale	<100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10.000 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi c.p.	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Clostridi solfito riduttori	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 927/222, grassi 11 g di cui saturi 2,3 g, carboidrati 15 g di cui zuccheri 1,1 g, fibre 1,3 g, proteine 15 g, sale 0,79 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.