



## Polpette con polpo panate congelate (in cartone).



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica panata a base di molluschi cefalopodi precotta
Shelf life prodotto	
	18 mesi
Disponibilità	
	Tutto l'anno
Confezione	
	sacchetto plastica e cartone

### Imballo primario

sacchetti in HDPE

### Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx250mmx105mm)

### Peso netto/Formati disponibili

3 kg

### Peso netto cartone

3 kg

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In FORNO: mettere il prodotto ancora congelato nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 10 minuti, in friggitrice ad aria a 200 °C per 10 minuti, in padella con un filo d'olio per 7-8 minuti, rigirando il prodotto a metà cottura.

### Ingredienti

TOTANO\*, 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), POLPO\* 7,6%, acqua, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), farina di FRUMENTO, mix (contiene PESCE), formaggio (contiene LATTE), aroma naturale, sale, formaggio pecorino (contiene LATTE), 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: inferiore a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: inferiore a -18 °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 panata a base di molluschi cefalopodi precotta

### Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, GLUTINE, PESCE, LATTE. Cross contamination (può contenere): CROSTACEI, 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 arancio omogenea Consistenza croccante fuori e dentro morbida

### 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): 1043/249, grassi 13 g di cui saturi 1,5 g, carboidrati 23 g di cui zuccheri 2,0 g, fibre 1,6 g, proteine 9,3 g, sale 1,2 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](mailto: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.