



## Medaglioni con salmone decongelati.



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica panata a base di pesce precotta
	Shelf life prodotto 22 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione Vaschetta da 200 g

### Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE: dimensioni (lung/larg/h)(150mmx230mmx30mm)

### Imballo secondario

cartone (4 vaschette): (lung/lar/h)(300mmx250mmx105mm)

### Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g

### Peso netto cartone

800g (n. 4 vaschette da 200g)

### Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. In FORNO: mettere il prodotto nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 12 minuti, in friggitrice ad aria a 200 °C per 12 minuti, in padella con un filo d'olio per 10 minuti, rigirando il prodotto a metà cottura. Prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

### Ingredienti

MERLUZZO\*, SALMONE\* 25,2% 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, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), farina di FRUMENTO, mix ( fibre vegetali, amido di mais, farina di riso, sale, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), farina di riso, aroma naturale. \*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

Medaglioni con salmone decongelati.

Versione aggiornata a 02/2025

## PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
--------------------	----------------------	-------------------	-----------------------

### Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata con salmone precotta

### Allergeni

Contiene: PESCE, GLUTINE. Cross contamination (può contenere): CROSTACEI, LATTE, MOLLUSCHI, 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): 1037/248, grassi 13 g di cui saturi 1,8 g, carboidrati 20 g di cui zuccheri 1,7 g, fibre 1,5 g, proteine 12 g, sale 0,96 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.