



Cotoletta di merluzzo congelata in bag.



| Codice | Descrizione del prodotto |
|--|--|
| 8057737844041 (formato da 400g) e 8057737844058 (formato da 1 kg) | Preparazione gastronomica panata a base di merluzzo precotta |
| Shelf life prodotto | |
| 18 mesi | |
| Disponibilità | |
| Tutto l'anno | |
| Confezione | |
| busta plastica e cartone | |

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (296x236x184 mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 400g/1kg

Peso netto cartone

4 kg (n. 10 buste da 400g cadauna) e 5 kg (n.5 buste da 1 kg cadauna)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In FORNO: mettere il prodotto ancora congelato 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.

Ingredienti

MERLUZZO* 62,4%, 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), farina di FRUMENTO, acqua, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, mono e digliceridi degli acidi grassi), mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, aromi naturali (contiene PESCE)), antiossidante: E300), 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: a temperature inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: a temperature inferiori a -18 °C

Cotoletta di merluzzo congelata in bag.

Versione aggiornata a 09/2024

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 merluzzo 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): 929/222, grassi 11 g di cui saturi 1,3 g, carboidrati 17 g di cui zuccheri 1,3 g, fibre 1,5 g, proteine 13 g, sale 0,9 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.