



Burger con salmone congelati sfusi in bag



Codice	Descrizione del prodotto
8057737844201 (formato da 400g) e 8057737844218 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica a base di pesce
Shelf life prodotto	
12 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (lungh/largh/h) (296x236x184 mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 400g/1kg (100g cadauno)

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 ventilato: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaino di olio in una padella abbastanza capiente da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

SALMONE (*Salmo salar*) 50%, MERLUZZO*, mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300). *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. La specie impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori a -18 °C

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
120	12	10	105 cm

Aspetto esteriore

Burger con salmone

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

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): 736/175 grassi totali 7,4 g di cui saturi 1,8 g; carboidrati 9,8 g di cui zuccheri 1 g; fibre 0,8 g; proteine 17 g; sale 0,63 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.