



burger con gambero congelato sfusi in bag



Codice	Descrizione del prodotto
8057737844270 (formato 400g) e 8057737844287 (formato 1 kg)	Preparazione gastronomica congelata a base di crostacei e pesce pronta da cuocere
Shelf life prodotto	
12 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (lunghezza/larghezza/altezza) (296x236x184 mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 400g/1kg (100 g 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 cucchiaio 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

MERLUZZO*, GAMBERO* (contiene SOLFITI) 31,2%, acqua, mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), olio di semi di girasole, limone. *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

burger con gambero congelato sfusi in bag

Versione aggiornata a 09/2024

PALLETTIZZAZIONE

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

Aspetto esteriore

burger a base di crostacei e pesce

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei suoi ingredienti, con leggera e gradevole nota di limone Colore rosato Consistenza morbido con granulometria media

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): 453/108, grassi 3,6 g di cui saturi 0,5 g, carboidrati 1,3 g di cui zuccheri 0 g, fibre 1,1 g, proteine 17 g, sale 1,6 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.