



## Burger con pesce spada congelati sfusi in bag



<b>Codice</b>	<b>Descrizione del prodotto</b>
8057737844232 (formato da 400g) e 8057737844249 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica a base di pesce e molluschi
<b>Shelf life prodotto</b>	
12 mesi	
<b>Disponibilità</b>	
Tutto l'anno	
<b>Confezione</b>	
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 (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 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

PESCE SPADA (*Xiphias gladius*) 53,4%, SEPIA del Pacifico (*Sepiella japonica*), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e di gliceridi degli acidi grassi), sale, acidificante: acido citrico E330, amido di mais modificato.

### 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 di pesce spada e molluschi

### Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, PESCE Cross-contamination (può contenere tracce di): CROSTACEI, UOVO, LATTE, GLUTINE, SEDANO, SESAMO, SOIA, SENAPE, SOLFITI

### 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): 618/147 grassi totali 4,1 g di cui saturi 0,9 g; carboidrati 11 g di cui zuccheri 0,7 g; fibre 0,9 g; proteine 17 g; sale 0,57 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.