



Spiedini di mare gratinati congelati in bag



Codice	Descrizione del prodotto
8057737844331 (formato da 400g) e 8057737844348 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica a base di molluschi e crostacei in stecco di legno
Shelf life prodotto	
12 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	

Imballo primario

sacchetti in PET/PE (formato da 400 g) sacchetti in LDPE (formato da 1 kg)

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx265mmx200mm)

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. Modalità di cottura: inserire il prodotto ancora congelato nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 18 minuti. In friggitrice ad aria a 200 °C per 16 minuti. In padella: scaldare un cucchiaio di olio vegetale in una padella grande a sufficienza per contenere comodamente il prodotto e cuocere per 7/8 minuti a fiamma moderata, girando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

TOTANO GIGANTE DEL PACIFICO 70,2%, MAZZANCOLLA TROPICALE* (contiene SOLFITI) 13,9%, pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, succo di limone (contiene SOLFITI), sale, prezzemolo, limone, pepe. *a seconda della disponibilità sul mercato, possono essere impiegate anche altre specie di gamberi o mazzancolle, che saranno puntualmente riportate nell'etichetta del prodotto.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di trasporto: inferiore a -18 °C Temperatura di stoccaggio/vendita: inferiore a -18 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	175 cm

Aspetto esteriore

Spiedini di molluschi e crostacei, con panatura e note di limone

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei costituenti, con note di limone. 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	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 862/206, grassi totali 10,4 g di cui saturi 1,8 g; carboidrati 9,7 g di cui zuccheri 0,0 g; fibre 0,3 g; proteine 18,2 g; sale 0,73 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: +39 0836 1955986

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.