



Spiedini di mare e peperoni gratinati congelati in bag



Codice	Descrizione del prodotto
8057737844355 (formato 400g) e 8057737844362 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica a base di prodotti ittici e verdure in stecco di legno
Shelf life prodotto	
12 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	
Imballo primario	
sacchetti in LDPE	
Imballo secondario	
cartone da n. 4 vaschette (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: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato per 12 minuti a 180 °C oppure in PADELLA con un filo d'olio a fuoco medio per 10 minuti girando a metà cottura.	
Ingredienti	
TOTANO Gigante del Pacifico 60,8%, peperoni 16,6%, pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, succo di limone (succo di limone concentrato 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI), sale, prezzemolo, limone, pepe, aromi naturali.	
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)
--------------------	----------------------	-------------------	-----------------------

Aspetto esteriore

cilindri in stecco di legno

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, GLUTINE, SOLFITI. Cross-contamination (può contenere): PESCE, LATTE, CROSTACEI, SEDANO, UOVA, 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 di pesce, con note di prezzemolo 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

Lieviti e muffe <100 ufc/g

Clostridi solfito riduttori <100 ufc/g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 823/196, grassi totali 8,0 g di cui saturi 1,0 g; carboidrati 12 g di cui zuccheri 1,3 g; fibre 0 g; proteine 19 g; sale 1,4g

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.