



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 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 18 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. | |
| 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.