



Polpette di merluzzo panate congelate in bag.



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica panata di merluzzo precotta
	Shelf life prodotto
	18 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	sacchetto plastica e cartone

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (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. Modalità di cottura: inserire il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 15 minuti. In friggitrice ad aria a 200 °C per 15 minuti, in padella con un filo d'olio vegetale per 7/8 minuti, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, si prega di prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

Ingredienti

MERLUZZO d' Alaska 59%, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), Olio di semi di girasole alto oleico, panatura (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra, paprik a in polvere 0,24%, aromi naturali), acqua, farina di FRUMENTO, prezzemolo, mix (contiene PESCE), sale, pepe nero, aroma naturale.

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: inferiore a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: inferiore a -18 °C

Polpette di merluzzo panate congelate in bag.

Versione aggiornata a 03/2025

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	150 cm

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata di merluzzo precotta

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pane e di pesce Colore panatura color arancio omogenea Consistenza croccante fuori e dentro morbida

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

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 1010/241, grassi 12 g di cui saturi 1,4 g, carboidrati 20 g di cui zuccheri 1,4 g, fibre 0,6 g, proteine 13 g, sale 0,74 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.