



Misto per frittura congelata in cartone



Codice	Descrizione del prodotto
	preparazione gastronomica di molluschi e crostacei infarinati
Shelf life prodotto	
12 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
sacchetto plastica e cartone	

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone 3 kg (lung/larg/h) (299mmx247mmx102mm); cartone 5 kg (lung/larg/h) (296mmx236mmx184mm);

Peso netto/Formati disponibili

3 kg o 5 kg

Peso netto cartone

3 kg o 5 kg

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In FORNO: mettere il prodotto ancora congelato nel 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 per 7-8 minuti, rigirando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

CALAMARO indopacifico 54%, MAZZANCOLLE* tropicale o GAMBERO* rosa 18%, acqua, farina di GRANO TIPO "00", farina di semola di GRANO duro, semilavorato per l'industria alimentare. *la specie varia durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. Quella impiegata è riportata specificatamente in etichetta.

Modalità di trasporto/stoccaggio

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

Misto per frittura congelata in cartone

Versione aggiornata a 05/2025

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	137
96	12	8	162

Aspetto esteriore

Molluschi e crostacei infarinati

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI, GLUTINE, CROSTACEI. Cross contamination (può contenere): LATTE, PESCE, 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 crostacei e di molluschi Colore panatura chiara 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	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 1043/249, grassi 13 g di cui saturi 1,5 g, carboidrati 23 g di cui zuccheri 2,0 g, fibre 1,6 g, proteine 9,3 g, sale 1,2 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.