



Polpette con merluzzo panate congelate (in cartone).



| Codice | Descrizione del prodotto |
|--------|--|
| | preparazione gastronomica panata con merluzzo precotta |
| | Shelf life prodotto |
| | 18 mesi |
| | Disponibilità |
| | Tutto l'anno |
| | Confezione |
| | sacchetto plastica e cartone |

Imballo primario

sacchetti in HDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx250mmx105mm)

Peso netto/Formati disponibili

3 kg

Peso netto cartone

3 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

MERLUZZO d'Alaska* 41%, TOTANO gigante del Pacifico*, olio di semi di girasole alto oleico, panatura (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra, paprika in polvere 0,24%, aromi naturali), pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), acqua, fiocco di patate (patate disidratate 100%), farina di FRUMENTO, mix (contiene PESCE), prezzemolo, succo di limone (contiene SOLFITI), aroma naturale, sale, pepe bianco. *la specie può cambiare 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

Polpette con merluzzo panate congelate (in cartone).

Versione aggiornata a 04/2025

PALLETTIZZAZIONE

| Cartoni per pallet | N°cartoni per strato | Strati per pallet | Altezza pallet(in cm) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 144 | 12 | 12 | 126 |
| 192 | 24 | 8 | 100,8 |

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata con merluzzo precotta

Allergeni

Contiene: PESCE, MOLLUSCHI, GLUTINE, SOLFITI. Cross contamination (può contenere): CROSTACEI, LATTE, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, 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 molluschi 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 | Assente in 25 g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 930/223, grassi 12 g di cui saturi 1,4 g, carboidrati 17 g di cui zuccheri 1,3 g, fibre 1,3 g, proteine 11 g, sale 1,1 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.