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) (305mmx250mmx110mm)

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 04/2026

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	147

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	Non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
Lieviti e muffe	<100 ufc/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: +39 0836 1955986

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.