



Polpette con merluzzo panate decongelate.



Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica panata con merluzzo precotta
	Shelf life prodotto
	22 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	confezionato in atmosfera protettiva

Imballo primario

vaschetta preformata PP/PE, termo sigillata con PA/EVOH/PE misure (lung/largh/h): 229x143x35 mm

Imballo secondario

cartone (lung/largh/h) (297x234x105 mm)

Peso netto/Formati disponibili

formato 240 g

Peso netto cartone

960 g (n.4 vaschette da 240 g cadauna)

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. Modalità di cottura: in forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 10 minuti. In friggitrice ad aria a 200 °C per 8 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* 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 impiegata potrebbe differire da quella riportata sulla base della disponibilità del mercato, in ogni caso sarà specificata in etichetta quella effettivamente impiegata

Modalità di trasporto/stoccaggio

Temperatura di Trasporto: tra 0 e +4 °C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: tra 0 e +4 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
144	12	12	141 cm

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 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): 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 - 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.