Cozze gratinate alla Salentina congelate in bag

Codice	Descrizione del prodotto
8057737842139 (formato da 250g), 8057737842306 (formato da 400g) e 8057737841798 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica a base di molluschi

Shelf life prodotto
12 mesi

Disponibilità
Tutto l'anno

Confezione
busta plastica e cartone

Imballo primario
sacchetti in PET/PE (formato da 250/400 g) sacchetti in LDPE (formato da 1 kg)

Imballo secondario
cartone (lung/larg/h) (300mmx265mmx200mm) (formato da 250g), cartone (lung/larg/h) (305mmx250mmx195mm) (formato da 400g e 1 kg)

Peso netto/Formati disponibili
disponibilità formati da 250g/400g/1kg

Peso netto cartone
4 kg (n.16 buste da 250g e 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 nel forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per 15 minuti. In friggitrice ad aria a 180 °C per 15 minuti. Si consiglia di prestare attenzione alla possibile presenza di frammenti di guscio. PRODOTTO IN ITALIA.

Ingredienti
COZZE O MITILI (Mytilus galloprovincialis) in mezzo guscio 47%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio), acqua di mare depurata, olio di oliva, prezzemolo, buccia di limone, formaggio pecorino (contiene LATTE), aglio, sale, pepe nero.

Modalità di trasporto/stoccaggio
Temperatura di Trasporto: inferiori a -18 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: inferiori a -18 °C

Pallettizzazione

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
(formato da 400g e 1kg) 96	12	8	175 cm
(Formato da 250g) 96	12	8	175 cm

Aspetto esteriore

Cozze in mezzo guscio, aperte al vapore, con farcitura al pan grattato con note di limone e prezzemolo

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metali pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore di mitili, con note di limone e prezzemolo Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto

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): 1218/291, grassi totali 15 g di cui saturi 2,5 g; carboidrati 25 g di cui zuccheri 1,6 g; fibre 0 g; proteine 14 g; sale 1,0 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 a contatto con questa tipologia di alimento come da Reg. CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011, Reg. UE 2025/40 e normativa italiana D.M. 21/03/1973 e D.P.R. 777/82.