



Sauté di cozze al pomodoro congelate



Codice	Descrizione del prodotto
	Prodotto precotto in busta sottovuoto congelato.
	Shelf life prodotto 12 mesi
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione busta plastica e cartone

Imballo primario

Buste in PP

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (300mmx265mmx 200mm) (confezione da 4 kg);

Peso netto/Formati disponibili

500 g

Peso netto cartone

4 kg (n. 8 buste da 500 g cadauna); 6 kg (12 buste da 500 g cadauna)

Modalità di uso

In padella: Versa il contenuto della busta, ancora congelato, direttamente in padella. Riscalda a fuoco medio per 7-8 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel microonde: Versa il prodotto in un contenitore idoneo e riscalda a media potenza per 3-5 minuti.

Ingredienti

COZZE o MITILI (*Mytilus galloprovincialis*, allevato in*) con guscio e col loro liquido intervalvare 88%, polpa di pomodoro (pomodoro, succo di pomodoro, acidificante: acido citrico) 5%, olio di oliva, prezzemolo, pepe nero, aglio. *la provenienza 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: 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)
88	8	11	180 cm

Aspetto esteriore

Mitili precotti con guscio in busta sottovuoto con condimenti e con pomodoro

Allergeni

Contiene: MOLLUSCHI. Cross-contamination (può contenere): PESCE.

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 prezzemolo ed aglio 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

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.