



Spiedini di pesce spada e mazzancolle decongelati

| Codice | Descrizione del prodotto |
|--------|--|
| | Shelf life prodotto 10 giorni |
| | Disponibilità Tutto l'anno |
| | Confezione Confezionati in atmosfera protettiva |

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x30(h) mm

Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 225 g (3 pezzi)

Peso netto cartone

900 g

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno: disponi il prodotto su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 180 °C e lascia cuocere per 12 minuti in forno. In padella: fai scaldare un cucchiaino di olio in una padella abbastanza larga da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

PESCE SPADA 51,8%, peperoni, MAZZANCOLLE TROPICALI 18,5%, olio di semi di girasole, succo di limone (succo di limone 100%, conservante: E224 (contiene SOLFITI)).

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) |
|--------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|
| 192 | 24 | 8 | 100,8 cm |

Aspetto esteriore

Spiedini di pesce e crostacei, con note di limone

Allergeni

Contiene: pesce, crostacei, solfiti Cross-contamination (può contenere): molluschi, sedano, latte, uova, glutine. sesamo, soia, senape

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti, con note di limone 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 | Assente in 25 g |
| Salmonella spp. | Assente in 25 g |

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 549/132, grassi totali 8,6 g di cui saturi 1,4 g; carboidrati 0,6 g di cui zuccheri 0,6 g; fibre 0,0 g; proteine 13 g; sale 0,28 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.