









# Polpette con polpo congelate in vaschetta da 300 g o 800 g - ricetta obsoleta - superata ad aprile 2023

Codice	Descrizione del prodotto			
Shelf life prodotto				
18 mesi				
Disponibilità				
Tutto l'anno				
Confezione				

# Imballo primario

vaschetta in PP/PE termosigillata con film PA/EVOH/PE

# Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette (lung/larg/h) (234mmx148mmx126mm) o da n. 10 vaschette (lungh/largh/h) (300mmx240mmx190mm)

## Peso netto/Formati disponibili

disponibilità vaschette formato da 300 g o da 800 g

## Peso netto cartone

1,2 kg (n.4 vaschette/300 g) o 3,2 kg (n. 4 vaschette/800 g)

# Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore.

## Ingredienti

TOTANO gigante del Pacifico (*Dosidicus gigas*), SEPPIA (*Sepia officinalis*), pangrattato (farina di GRANO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e di gliceridi degli acidi grassi), POLPO 3,8%, (*Octopus vulgaris*), formaggio (LATTE, sale, caglio), UOVA pastorizzate, sale, formaggio pecorino (LATTE ovino crudo, caglio, sale), menta.

# Modalità di trasporto/stoccaggio

 $Temperatura\ di\ Trasporto:\ inferiori\ a\ -18\ ^{\circ}C\ Temperatura\ di\ Stoccaggio/vendita:\ inferiori\ a\ -18\ ^{\circ}C$ 



Polpette con polpo congelate in vaschetta da 300 g o 800 g - ricetta obsoleta - superata ad aprile 2023

Versione aggiornata a 07/2025

# **PALLETTIZZAZIONE**

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm

### Aspetto esteriore

Polpette a base di polpo

### Allergeni

Contiene: molluschi, glutine, latte, uova Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, pesce, solfiti, sedano

## Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metali pesanti, diossine, PCB).

### Caratteristiche sensoriali

Odore tipico dei prodotti costituenti 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			
Lieviti e muffe	<100 ufc/g			

## Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia~(kJ/kcal): 577/136, grassi~totali~1,8~g~di~cui~saturi~0,2~g; carboidrati~17~g~di~cui~zuccheri~1,4~g; fibre~0~g; proteine~13~g; sale~1,0~g~di~cui~zuccheri~1,4~g; fibre~0~g; proteine~1,4~g; proteine~1,4~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 a 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.