



Bis cozze e vongole veraci in vaschetta 1 kg

Codice	Descrizione del prodotto
	molluschi bivalvi vivi confezionati
	Shelf life prodotto
	8 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Confezionate in atmosfera protettiva

Imballo primario
vaschetta in PP/PE termosigillata con film PAEVOH/PE

Imballo secondario
cartone (lung/larg/h) (292 mmx234mmx126mm)

Peso netto/Formati disponibili
disponibilità formati da 1 kg

Peso netto cartone
4 kg (4 vaschette x 1 kg cad.)

Modalità di uso
Si consiglia di consumare previa cottura a temperature superiori a 100 °C per almeno due minuti.

Ingredienti
COZZE o MITILI 75% (<i>Mytilus galloprovincialis</i> , allevate**), VONGOLE veraci 25% (<i>Ruditapes philippinarum</i> , allevato in Italia) **a seconda della disponibilità Italia, Grecia, Spagna

Modalità di trasporto/stoccaggio
Temperatura di Trasporto: non deve pregiudicare la sicurezza alimentare e la vitalità dei molluschi bivalvi. Tra +2 e +8 °C Temperatura di Stoccaggio/vendita: Tra +2 e +8 °C

Bis cozze e vongole veraci in vaschetta 1 kg

Versione aggiornata a 07/2025

PALLETIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
Aspetto esteriore			
Molluschi bivalvi vivi, sbissati, e puliti dagli scarti, confezionati in vaschetta			
Allergeni			
Contiene: MOLLUSCHI. Può contenere: PESCE.			
Caratteristiche chimiche			
Piombo (Pb), Cadmio (Cd), Mercurio (Hg), diossine, PCB diossine simili e PCB non diossina simili: in conformità al Reg. UE 2023/915 e s.m.i			
Caratteristiche sensoriali			
Odore Delicato, gradevole e salmastro Colore caratteristico del prodotto Consistenza tipica del prodotto			
Caratteristiche microbiologiche/chimiche			
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: 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.