



## Cotolette di merluzzo decongelate in atmosfera protettiva

Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere
	Shelf life prodotto
	13 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Confezionati in atmosfera protettiva

### Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: (200g) (lung/larg/h) (150mmx230mmx25mm); dimensioni (400g)(lung/larg/h)(229mmx143mmx46mm)

### Imballo secondario

cartone da n. 4 vaschette da 200g (lung/larg/h):(234mmx148mmx126mm; cartone per formato da 400 g (lung/larg/h): ( 296mmx234mmx105mm))

### Peso netto/Formati disponibili

vaschetta da 200 g e 400 g

### Peso netto cartone

800 g (200gx 4 vaschette); 1.600 g ( 400 g x 4 vaschette)

### Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In FORNO preriscaldato a 230 °C: ungere il prodotto con olio e cuocere per 10 minuti o FRIGGERE in olio caldo per 8/10 minuti rigirando il prodotto un paio di volte . Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

### Ingredienti

MERLUZZO del Pacifico 50,46%, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, paprika, aromi naturali), acqua, farina di FRUMENTO , pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), fiocco di patate (patate disidratate 100%), mix (fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali. \*la specie 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: tra 0 °C e +4°C Temperatura di Stoccaggio/Vendita: tra 0 °C e +4 °C

## PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
192	24	8	100,8 cm
144	12	12	126

### Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata a base di pesce

### Allergeni

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

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

### Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pane e di pesce Colore panatura color giallo Consistenza croccante fuori e dentro morbida

### 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): 645/152, grassi 0,5 g di cui saturi 0 g, carboidrati 24 g di cui zuccheri 0,9 g, fibre 1,8 g, proteine 12 g, sale 0,50 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

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.