



Filetti di sardine

Codice	Descrizione del prodotto
	Shelf life prodotto 7 giorni
	Disponibilità Tutto l'anno
	Confezione Confezionate in atmosfera protettiva

Imballo primario
vaschette PET/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE

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

Peso netto/Formati disponibili
disponibilità formati da 250 g

Peso netto cartone
1 kg

Modalità di uso
Il prodotto fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica termica per il controllo dei parassiti ai sensi della normativa vigente (Reg. CE 853/04 e s.m.i.). Da consumarsi previa cottura

Ingredienti
SARDINE (*Sardina pilchardus*, pescato ZONA FAO 37.2 Mare Mediterraneo centrale, strascico o reti da traino o circuizione*). *l'attrezzo di pesca è diverso a seconda dell'imbarcazione che ha effettuato la cattura. Sull'etichetta del prodotto confezionato è indicato quello effettivamente utilizzato per la pesca del prodotto contenuto. Nonostante l'attenzione nella lavorazione, non si può garantire l'assenza di lische.

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

Sardine eviscerate, private di colonna vertebrale e decapitate

Allergeni

Contiene: pesci, Cross-contamination (può contenere tracce di): crostacei, molluschi

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB). Istamina in conformità al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

Caratteristiche sensoriali

Odore caratteristico del prodotto 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

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.