



Insalata di mare formati vari

| Codice | Descrizione del prodotto |
|--------|---|
| | Preparazione gastronomica pronta per il consumo a base di molluschi e crostacei |
| | Shelf life prodotto |
| | 13 giorni |
| | Disponibilità |
| | Tutto l'anno |
| | Confezione |
| | Confezionata in atmosfera protettiva |

Imballo primario

vaschette di PP/PE di colore trasparente, termo sigillate con PA/EVOH/PE

Imballo secondario

cartone per formati 250 g/300 g (lunghezza/larghezza/altezza): (235mmx150mmx126mm) cartone per formato 1 kg (lunghezza/larghezza/altezza): (290mmx235mmx165mm)

Peso netto/Formati disponibili

formati: 250 g/300 g/1 kg

Peso netto cartone

1000g/1200g/4 kg (rispettivamente n. 4 vaschette da 250 g/300 g/1 kg)

Modalità di uso

Confezionato in atmosfera protettiva, non forare la confezione. Prodotto già cotto. Pronto per l'uso. Rimuovere la pellicola ed utilizzare al massimo entro 48 ore dall'apertura.

Ingredienti

TOTANO gigante del Pacifico, insalatina mista (SEDANO-RAPA, carote, in proporzione variabile, acqua, aceto, sale, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico), olio di semi di girasole, TOTANO australe, SEDANO, olio di oliva, succo di limone (succo di limone 100%, conservante E224 (contiene SOLFITI)), POLPO indopacifico, MAZZANCOLLA tropicale, prezzemolo, sale, pepe. Conservante: E202 sorbato di potassio, correttore di acidità: acido citrico E330.

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 (vaschette da 250/300 g) |
| 96 | 12 | 8 | 132 cm (vaschette da 1 kg) |

Aspetto esteriore

Preparazione gastronomica a base di molluschi e crostacei

Allergeni

Contiene: molluschi, crostacei, solfiti, sedano, Cross-contamination (può contenere tracce di): pesci, glutine, latte, uovo, sesamo, soia.

Caratteristiche chimiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore aromatico, tipico dei suoi ingredienti 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): 917/222, grassi totali 20 g di cui saturi 2,6 g; carboidrati 2,6 g di cui zuccheri 1,2 g; fibre 1,1 g; proteine 7,3; sale 0,94 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.