



## Burger di totano e spinaci congelati

Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di molluschi e spinaci
	Shelf life prodotto
	12 mesi
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	Vaschetta

### Imballo primario

vaschetta PP/PE, termo sigillata con PA/EVOH/PE misure: 150x230x30(h) mm

### Imballo secondario

Cartone da n. 4 vaschette (lunghezza/larghezza/altezza) (234mmx148mmx126mm) o da n. 10 vaschette (lunghezza/larghezza/altezza) (300mmx240mmx190mm)

### Peso netto/Formati disponibili

200 g (100 g x2 pezzi)

### Peso netto cartone

800 g (cartone da n. 4 vaschette), 2 kg (cartone da n. 10 vaschette)

### Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In forno ventilato: disponi il prodotto ancora congelato su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 200 °C e cuoci per 20 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaio di olio in una padella abbastanza capiente da contenere comodamente il prodotto e cuoci per 8 minuti a fuoco medio, girando il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, prestare attenzione alla possibile presenza di spine.

### Ingredienti

TOTANO del Pacifico 43%, spinaci 15%, MERLUZZO\*, pangrattato (farina di GRANO di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), misto d'UOVO pastorizzato, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471 mono e digliceridi degli acidi grassi), succo di limone (contiene SOLFITI), sale, limone, acidificante: acido citrico E330, pepe. \*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: inferiore a -18 °C Temperatura di stoccaggio/vendita: inferiore a -18 °C

## PALLETTIZZAZIONE

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

### Aspetto esteriore

burger a base di molluschi e spinaci

### Allergeni

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

### Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici in conformità al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. (metalli 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

### Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 496/117; grassi totali 1,8 g di cui saturi 0,3 g; carboidrati 14 g di cui zuccheri 1,1 g; fibre 0,6 g; proteine 11 g; sale 1,3 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](mailto: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.