



burger di salmone decongelato

Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di pesce
	Shelf life prodotto
	10 giorni
	Disponibilità
	Tutto l'anno
	Confezione
	confezionati in atmosfera protettiva

Imballo primario

vaschette PP/PE, termo sigillate con PA/EVOH/PE misure: 150x230x25(h) mm

Imballo secondario

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

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formato da 200 g (100 gx2 pezzi)

Peso netto cartone

800 g

Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. In forno: disponi il prodotto su una teglia con della carta da forno, metti la teglia in forno preriscaldato a 180 °C e cuoci per 12 minuti. In padella: fai scaldare un cucchiaino 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, porre attenzione all'eventuale presenza di spine.

Ingredienti

SALMONE (50%), MERLUZZO*, fibre vegetali, sale, amido di mais, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidanti: citrato di sodio E331, acido ascorbico E300. *la specie può cambiare durante l'anno in base alla disponibilità del mercato. La specie 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

Aspetto esteriore

burger di salmone

Allergeni

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

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. CE 1881/06 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore gradevole di pesce Colore caratteristico dei costituenti del prodotto Consistenza morbida con medio fine granulosità

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): 552/132, grassi 6,2 g di cui saturi 1,5 g, carboidrati 1,4 g di cui zuccheri 0,6 g, fibre 1,2 g, proteine 17 g, sale 0,98 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.