



## Burger con salmone decongelati

Codice	Descrizione del prodotto
	Preparazione gastronomica a base di pesce
	Shelf life prodotto 11 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 formati da 180 e 200 g

### Peso netto cartone

800 g (n. 4 vaschette da 200 g) o 720 g (n.4 vaschette da 180 g)

### Modalità di uso

Prodotto decongelato, non ricongelare. Non forare la confezione. Da consumarsi previa cottura. in forno preriscaldato a 180 °C per 12 minuti oppure in padella con un filo d'olio per 8 minuti, girare il prodotto a metà cottura. Nonostante gli accurati controlli, porre attenzione all'eventuale presenza di spine.

### Ingredienti

SALMONE\* 50%, MERLUZZO\*, mix (fibre vegetali, amido di mais, sale, farina di riso, aromi naturali (contiene PESCE), antiossidante: E300), aromi naturali, acqua, paprika in polvere. \*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

preparazione gastronomica a base di pesce pronta da cuocere

### 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. UE 2023/915 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): 555/133, grassi 6,2 g di cui saturi 1,5 g, carboidrati 1,8 g di cui zuccheri 0,6 g, fibre 0,8 g, proteine 17 g, sale 0,73 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.