



Polpette con tonno a pinne gialle panate congelate in bag.



Codice	Descrizione del prodotto
8057737844188 (formato da 400g) e 8057737844195 (formato da 1 kg)	Preparazione gastronomica panata con tonno precotta
Shelf life prodotto	
18 mesi	
Disponibilità	
Tutto l'anno	
Confezione	
busta plastica e cartone	

Imballo primario

sacchetti in LDPE

Imballo secondario

cartone (lung/larg/h) (296x236x184 mm)

Peso netto/Formati disponibili

disponibilità formati da 400g/1kg

Peso netto cartone

4 kg (n. 10 buste da 400g cadauna) e 5 kg (n.5 buste da 1 kg cadauna)

Modalità di uso

Da consumarsi previa cottura. In FORNO: inserire il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200 °C e cuocere per circa 15 minuti, in friggitrice ad aria a 200 °C per 15 minuti, in padella con un filo d'olio per 7-8 minuti, rigirando il prodotto a metà cottura.

Ingredienti

TONNO a pinne gialle 41,8%, MERLUZZO*, olio di semi di girasole alto oleico, panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika in polvere 0,24%, aromi naturali), pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), acqua, farina di FRUMENTO, fiocco di patate (patate disidratate 100%), mix (contiene PESCE), aroma naturale, prezzemolo, limoni, pepe, menta. *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

Polpette con tonno a pinne gialle panate congelate in bag.

Versione aggiornata a 05/2025

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per pallet	N°cartoni per strato	Strati per pallet	Altezza pallet(in cm)
96	12	8	162 cm

Aspetto esteriore

preparazione gastronomica panata con tonno precotta

Allergeni

Contiene: GLUTINE, PESCE. Cross contamination (può contenere): CROSTACEI, LATTE, MOLLUSCHI, SEDANO, SENAPE, SESAMO, SOIA, SOLFITI, UOVA

Caratteristiche chimiche

Contaminanti chimici inferiori ai limiti fissati dal Reg. UE 2023/915 e s.m.i. (metalli pesanti, diossine, PCB).

Caratteristiche sensoriali

Odore delicato di pane e di pesce Colore panatura color arancio omogenea Consistenza croccante fuori e dentro morbida

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	non rilevabile in 25 g
Salmonella spp.	non rilevabile in 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia (kJ/kcal): 1041/249, grassi 15 g di cui saturi 2,8 g, carboidrati 13 g di cui zuccheri 0,9 g, fibre 1,2 g, proteine 15 g, sale 0,71 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.