



Polpette con salmone panate congelate in bag.



| Codice | Descrizione del prodotto |
|--|---|
| 8057737844164 (formato da 400g) e 8057737844171 (formato da 1 kg) | Preparazione gastronomica panata con salmone 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

MERLUZZO*, SALMONE* 32%, olio di semi di girasole alto oleico, pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "00", acqua, sale, lievito di birra), panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, paprika in polvere 0,24%, aromi naturali), farina di FRUMENTO, acqua, mix (contiene PESCE), fiocco di patate (patate disidratate 100%), aroma naturale. *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 salmone 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 salmone 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): 1094/262, grassi 16 g di cui saturi 2,3 g, carboidrati 15 g di cui zuccheri 1,3 g, fibre 1,1 g, proteine 14 g, sale 0,79 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.