

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Fish burger di Merluzzo "MSC" 170 g

CODICE ARTICOLO: 00949\_PI

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA: Gerfrio srl, Via le Vecchie II,9 .Striano (NA) 80040

MARCHIO: Mare Pronto

CODICE EAN: 8025403009490

TMC: gg/mm/aa

LOTTO: numero progressivo

DATA DI CONFEZIONAMENTO: ggg/aa

PESO: 170g (2x85)

### DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO/QUALITA'

*I burger di pesce sono realizzati con il 95% di pesce naturale. La particolarità è il processo con taglio a lama e non macinato: carne più morbida e vellutata. Confezionati singolarmente sottovuoto per una maggiore garanzia di freschezza nel tempo. La superficie rigata consente un'eccellente cottura.*

### SOMMARIO DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

*Per realizzare il burger di pesce, viene selezionato pescato di prima qualità sfilettato e spinato con l'aggiunta di soli aromi e fibre naturali. Durante il processo produttivo, avvengono controlli dei parametri fisici ed organolettici. La procedura di preparazione consiste nel taglio a fil di lama della materia prima per pochi secondi, onde evitare un eccessivo surriscaldamento del prodotto. Dopo questa prima fase, l'impasto (95% contenuto di pesce) viene trasferito sottovuoto alla formatrice che dà la forma rigata al burger, dopodiché viene trasportato rapidamente sul nastro fino al surgelatore e il prodotto viene abbattuto ad una temperatura di -40° C arrivando in meno di un'ora al cuore del prodotto a -18°C. Nell'ultima fase, il prodotto viene confezionato sottovuoto singolarmente e inserito a loro volta in astucci. Quest'ultimi sono sottoposti a controllo attraverso il metal detector che rileva e scarta i prodotti non conformi nel peso ed eventuali corpi estranei di natura metallica. La pallettizzazione e lo stoccaggio avvengono in condizioni termiche controllate.*

### INGREDIENTI

*Porzioni di **MERLUZZO** Sudafricano\* surgelato (Merluccius Capensis/Merluccius paradoxus) 90%, Filetti di **PERSICO**\*\* Africano surgelato (Lates Niloticus) 5%, Olio di girasole, Fibre Vegetali, Sale, Prezzemolo e aroma naturale di vino bianco.*

**Specie ittiche impiegate:**

\*Origine Merluzzo: Namibia. Pescato nell' Oceano Atlantico sud orientale, Zona Fao 47

- **Metodo di cattura:** reti da traino (OTB), ami e palangari (LLS).

\*\*Origine Pesce Persico: Pescato nelle acque del lago Vittoria, Zona Fao 01.

- **Metodo di pesca:** con reti da circuizione e reti da raccolta.

**Nonostante gli accurati controlli, vi potrebbe essere la presenza accidentali di spine.**

**ALLERGENI**

ALLERGENI	AGGIUNTA INTENZIONALE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine e derivati	NO	SI
Crostacei e derivati	SI	SI
Uova e derivati	NO	SI
Pesci e derivati	SI	SI
Arachidi e derivati	SI	SI
Soia e derivati	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI
Frutta con guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	SI	SI

Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate.

\*Gli allergeni indicati nella tabella sopra sono definiti nel Reg. UE n. 1169 del 25 ottobre del 2011

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO**

	Udm	Valore su 100g	Valore a porzione 85g	%AR a porzione
Energia	KJ	548	465,8	5,5
Energia	Kcal	129	109,65	5,5
Grassi	g	0,8	0,68	1
- Di cui saturi	g	0,6	0,51	2,6
Carboidrati	g	14	11,9	4,6
- Di cui zuccheri	g	0,5	0,42	0,5
Proteine	g	16	13,60	1,5
Fibre	g	0,9	0,76	27,2
Sale	g	1,4	1,19	19,8

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Caratteristica</b>	<b>Descrizione</b>
Colore	Bianco
Consistenza	Morbido e Compatto.
Gusto	Delicato
Odore	Caratteristico del prodotto
Aspetto	Rigato

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Carica batterica totale a 30°C	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Conta coliformi totali	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente/25g
Stafilococchi coag+ a 37°C	< 10 ufc/g
Enterobatteriacee	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g

**MODALITA' DI UTILIZZO**

**PADELLA:** Cuocere i burger in padella per 10 min (da surgelato) girando il prodotto a metà cottura.

**FORNO TRADIZIONALE:** Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti

**ALLA GRIGLIA:** Cuocere su una piastra ben calda per circa 4 minuti per lato.

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Temperatura di stoccaggio:	min -18°C
Shelf life minima:	24 Mesi dalla data di surgelazione (in condizioni adeguate di conservazione e con confezione originale chiusa)
Shelf life minima alla consegna	12 mesi

**Per un consumo ideale:** Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Prodotto surgelato a temperatura non superiore ai - 18°C. Una volta scongelato non ricongelare; deve essere conservato in frigo e consumato entro le 24 ore previa cottura. Si raccomanda di conservare le confezioni integre. Il limite della conservabilità si intende applicabile con un prodotto conservato secondo le condizioni raccomandate.

Nel congelatore:

(\*\*\* o \*\*\*) Con temperatura a -18°C : vedi data indicata sulla confezione

(\*\*) A -12°: un mese

(\*) A - 6°: una settimana

In frigorifero: 1 giorno

**CONFEZIONAMENTO**

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>
Numero pezzi per cartone	12
Numero di cartoni per strato	8
Numero di strati per pallet	12
Numero totale cartoni per pallet	96
Altezza del pallet (pedana esclusa)	165

**MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO**

<b>Imballo</b>	<b>Componente</b>	<b>Nomenclatura</b>	<b>Famiglia</b>
Primario	Busta	O 07	PLASTICA
Secondario	Astuccio riciclabile	PAP 21	CARTA
Secondario	Cartone	PAP 20	CARTA

**CERTIFICAZIONI**

- Stabilimento autorizzato IT3077CE
- In azienda è applicato il sistema di autocontrollo HACCP secondo i regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Pacchetto igiene
- Azienda certificata BRC Global food
- Azienda certificata MSC
- Azienda certificata ASC
- Azienda certificata IFS International Food Standard

**DICHIARAZIONE O.G.M**

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione, non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i.

**DESTINAZIONE D'USO**

Il prodotto è destinato alla totalità della popolazione eccetto individui sensibili agli allergeni indicati nella tabella di cui sopra.  
Il prodotto è destinato per il consumo umano.

**FOTO ETICHETTA**

**MARE PRONTO**

**FISHBURGER MERLUZZO**  
95% DI PESCE

**PREPARAZIONE**  
Da consumarsi previa cottura.

**IN PADELLA**  
Cuocere il prodotto per 8/10 min. (da surgelato) in una padella riscaldata, con 1 cucchiaino d'olio, girandolo a metà cottura.

**AL FORNO**  
Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 15 min.

**ALLA GRIGLIA**  
Cuocere su una piastra ben calda per circa 4 min. per lato.

**PER UN CONSUMO IDEALE**  
Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Non prolungare troppo la cottura e non sbracciare il prodotto per evitare che perda le sue caratteristiche.

PREPARATO GASTRONOMICO GIÀ CONDITO  
PRONTO DA CUOCERE A BASE DI MERLUZZO SURGELATO

Ingredienti: Porzioni di MERLUZZO Sudafricano\* surgelato (Merluccius Capensis/Merluccius paradoxus) 90%, Filetti di PERSICO\*\* Africano surgelato (Lates Niloticus) 5%, Olio di girasole, Fibre Vegetali, sale, Prezzemolo e aroma naturale di vino bianco. **ALLERGENI: VEDI INGREDIENTI IN GRASSETTO.** Può contenere tracce di: MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOIA e ARACHIDI. Durante il ciclo produttivo possono variare leggermente le percentuali degli ingredienti. Nonostante sia stata praticata un'accurata pulizia dei filetti di pesce, si consiglia di prestare attenzione ad un'eventuale presenza di lische.

\*Origine Merluzzo: Namibia. Pescato nell'Oceano Atlantico sud orientale, Zona Fas 47, con reti da traino (OTB), ami e palangari (LLS).  
\*\*Origine Pesce Persico: Pescato nelle acque del lago Vittoria, Zona Fas 01 con reti da circonvallazione e reti da raccolta.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**  
Prodotto surgelato. Una volta scongelato non ricongelare. Deve essere conservato in frigo e consumato entro le 24 ore PREVIA COTTURA.

**CONSERVAZIONE DOMESTICA**

FRIGO (+5°C)	1 GIORNO
SCOMPARTO*(-6°C)	1 SETTIMANA
SCOMPARTO**(-12°C)	1 MESE

SCADENZA RIPORTATA SULLA CONFEZIONE.

**CONTIENE 2 FISHBURGER SOTTOVUOTO**

**VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g**  
AVERAGE per 100g of product

VALORE ENERGETICO	129 kcal - 548kj
GRASSI	0,8 g
DI CUI SATURI	0,6 g
CARBODRATI	14 g
DI CUI ZUCCHERI	0,5 g
FIBRE	0,9 g
PROTEINE	16 g
SALE	1,4 g

Le eventuali variazioni dipendono dalle caratteristiche naturali del prodotto.

**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO**  
Vedi la data sul lato della confezione.

PRODOTTO IN ITALIA

**170g**  
**2x85g**

Prodotto e distribuito da GERFRIO s.r.l.  
Via Le Vecchie II trav. n. 9  
Striano (NA) Italia - www.gerfrio.it  
tel. +39 081 3380701

A TAVOLA CON LA DIETA MEDITERRANEA A TAVOLA CON LA DIETA MEDITERRANEA A TAVOLA CON LA DIETA MEDITERRANEA

**FOTO PACKAGING**



**Soggetta a variazione da parte del produttore.**