

Scheda tecnica Cipolle in agrodolce

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Cipolle in agrodolce

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Cipolle in agrodolce

LISTA INGREDIENTI

Cipolle (88,1 %), Olio di oliva extra vergine, Zucchero, aceto di vino (vino, antiossidante E224), Uva, secca, Pinoli, Sale, Pepe nero

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti

ALLERGENI POTENZIALI

Nello stabilimento di produzione si utilizzano: Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Uova e prodotti a base di uova

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 30 g	AR	AR 30 g	Assunzioni di riferimento
Energia	587 kJ	176 kJ	7,0 %	2,1 %	8400 kJ
	141 kcal	42 kcal			2000 kcal
Grassi	11 g	3,3 g	15,7 %	4,7 %	70 g
di cui grassi saturi	1,4 g	0,4 g	7,0 %	2,1 %	20 g
Carboidrati	8,8 g	2,6 g	3,4 %	1,0 %	260 g
di cui zuccheri	8,7 g	2,6 g	9,7 %	2,9 %	90 g
Fibre	1,0 g	0 g			
Proteine	1,3 g	0 g	2,6 %	0,8 %	50 g
Sale	0,21 g	0,06 g	3,5 %	1,0 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

30 mesi dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Tenere in un luogo fresco e asciutto

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

I Peccatucci di Mamma Andrea s.r.l. - via Caduti dell'8 luglio 1960, 4, 90134, Palermo

PAESE DI ORIGINE

Italia...

ISTRUZIONI D'USO

Tenere in frigo dopo l'apertura

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

-- voce non tradotta --

-- voce non tradotta --

