

# Scheda tecnica Crema di olive e nocciole

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

Crema di olive e nocciole

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Crema di olive e nocciole

## LISTA INGREDIENTI

Olive (62,1 %), Olio di oliva extra vergine (22,2 %), **Nocciole** (10,5 %), Cipolle, Vino bianco, **Acciuga** sott'olio, capperi, aceto di vino (vino, antiossidante E224), Menta, Spezie, rosmarino, essiccato, Spezie, origano, essiccato, Pepe nero, Noce Moscata

## ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Pesce e prodotti a base di pesce

## ALLERGENI POTENZIALI

Nello stabilimento di produzione si utilizzano: Cereali contenenti glutine, 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
<b>Energia</b>	1560 kJ	468 kJ	18,6 %	5,6 %	8400 kJ
	379 kcal	114 kcal			2000 kcal
<b>Grassi</b>	39 g	12 g	55,7 %	16,7 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	3,7 g	1,1 g	18,5 %	5,6 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	1,8 g	0,5 g	0,7 %	0,2 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,5 g	0 g	1,7 %	0,5 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,9 g	0,9 g			
<b>Proteine</b>	2,8 g	0,8 g	5,6 %	1,7 %	50 g
<b>Sale</b>	0,12 g	0,04 g	2,0 %	0,6 %	6 g

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

36 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 Sammuzzo 13/15 - 90133 Palermo

## PAESE DI ORIGINE

---

Italia...

## ISTRUZIONI D'USO

---

Conservare in frigo dopo l'apertura e consumare entro 5 giorno avendo cura di coprire con olio d'oliva il prodotto residuo

## 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 --*

