

Antipasto piemontese di peperoni e tonno

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Antipasto piemontese di peperoni e tonno

CODICE PRODOTTO

14250

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

peperoni (75%), aceto di vino (vino, antiossidante: ANIDRIDE **SOLFOROSA**), olio di semi di girasole, **TONNETTO (TONNETTO (Katsuwonus pelamis)**, olio di girasole, sale) (6,5%) , **ACCIUGHE** sott'olio (**ACCIUGHE (Engraulis encrasicolus)**, sale, olio di semi di girasole), zucchero, prezzemolo, aglio, sale

ALLERGENI PRESENTI

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

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Cereali contenenti glutine(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Crostacei e prodotti a base di crostacei, Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland), Latte e prodotti a base di latte, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

15 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0°C a 4°C. Consumare tra i 2 e i 4 giorni dall'apertura della confezione (vedere indicazione sull'etichetta del prodotto)

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Belmonte Sas Via Salassa n°3 San Ponso 10080 (TO) - Numero di riconoscimento : IT F5U4N

ISTRUZIONI D'USO

Prodotto pronto al consumo

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	588 kJ
	142 kcal
Grassi	11 g
di cui grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	6,5 g
di cui zuccheri	6,5 g
Proteine	3,2 g
Sale	1,1 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato)

DICHIARAZIONE AUTOCONTROLLO

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e succ mod.