

Insalata russa con tonno

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Insalata russa con tonno

CODICE PRODOTTO

14801

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

patate (30,2 %), maionese (olio di semi di soia, acqua, aceto d'alcole, tuorlo d'**UOVO**, amido modificato di mais, zucchero, sale, addensanti (gomma di xanthano) succo di limone concentrato, conservanti (sorbato di potassio), antiossidante (calcio disodico EDTA), aromi, estratto di paprica, coloranti (caroteni), carote (14,8 %), piselli (13,6 %), TONNETTO (TONNETTO (Katsuwonus pelamis), olio di girasole, sale) (10,7 %), aceto di vino (vino, antiossidante: **SOLFITI**), sale, pepe

ALLERGENI PRESENTI

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

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

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 entro 48 ore dall'apertura della confezione e conservare in frigorifero da 0°C a 4°C.

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	904 kJ
	218 kcal
Grassi	17 g
di cui grassi saturi	2,4 g
Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	4,3 g
Proteine	5,2 g
Sale	0,95 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

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.

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).