

Mazzancolle lesse

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Mazzancolle lesse

CODICE PRODOTTO

14782

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

MAZZANCOLLE TROPICALI ((Penaeus vannamei), antiossidante: METABISOLFITO di sodio))

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Crostacei e prodotti a base di crostacei

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), 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, Pesce e prodotti a base di pesce, 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

12 giorni dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero da 0°C a 4°C. Consumare entro 2 giorni 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	1067 kJ 252 kcal
Grassi	4,4 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,2 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	51 g
Sale	0,89 g

Elaborata in accordo al Reg CE 1169/2011

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.

Prodotto confezionato in atmosfera modificata 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.