

Melanzane fritte

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Melanzane fritte

CODICE PRODOTTO

14254

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

Melanzane crude (78,4 %), **pangrattato** (farina di **GRANO** tenero tipo "00", farina di **GRANO** tenero tipo "1", lievito di birra, sale, olio d'oliva), olio di semi di girasole, **UOVA**, sale

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), Uova e prodotti a base di uova

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: Arachidi e prodotti a base di arachidi, 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, 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

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 4 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

Consumare il prodotto previa cottura. Il prodotto può essere riscaldato in:

- forno microonde per 4 minuti
- forno tradizionale per 10 minuti a 160°C

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	462 kJ
	111 kcal
Grassi	7,5 g
di cui grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	7,4 g
di cui zuccheri	2,3 g
Proteine	2,5 g
Sale	0,54 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 **PRODOTTO IN TAKE-AWAY** in vaschette in CPET (materiale idoneo ad essere riscaldato in forno microonde o tradizionale)
PRODOTTO SFUSO 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.