

# Peperoni arrostiti con acciughe

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

---

Peperoni arrostiti con acciughe

## CODICE PRODOTTO

---

14206

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

---

Preparazione gastronomica

## LISTA INGREDIENTI

---

peperoni, olio di semi di girasole, **ACCIUGHE** ((Engraulis encrasicolus) sale, acqua) (6,9 %), prezzemolo, sale, pinoli, peperoncino, aglio

## ALLERGENI PRESENTI

---

Contiene allergeni: 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**

---

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**

---

	<b>Per 100 g di prodotto</b>
<b>Energia</b>	1050 kJ 254 kcal
<b>Grassi</b>	24 g
<b>di cui grassi saturi</b>	2,4 g
<b>Carboidrati</b>	5,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	5,2 g
<b>Proteine</b>	3,2 g
<b>Sale</b>	2,0 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.