

Fagiolini lessi

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Fagiolini lessi

CODICE PRODOTTO

14224

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

fagiolini

ALLERGENI PRESENTI

Non contiene allergeni

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, 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

8 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 da consumarsi previa cottura

Si consiglia di scaldare il prodotto in poco olio extra vergine di oliva e a piacere uno spicchio d'aglio

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	107 kJ
	25 kcal
Grassi	0 g
di cui grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,6 g
di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	1,7 g
Sale	0,02

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