

Rolè di tacchino a fette

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Rolè di tacchino a fette

CODICE PRODOTTO

14761

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Preparazione gastronomica

LISTA INGREDIENTI

tacchino, rosmarino, prezzemolo, salvia, sale, gelatina alimentare (contiene SEDANO)

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Sedano e prodotti a base di sedano

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, 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

15 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 per il consumo

TABELLA NUTRIZIONALE

	Per 100 g di prodotto
Energia	584 kJ
	138 kcal
Grassi	1,6 g
di cui grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	30 g
Sale	1,1 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 modificata in vaschette in APET (materiale non idoneo ad essere riscaldato) o sottovuoto (in 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.