



Scheda tecnica Trito di Peperoncino 212 ml

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Trito di Peperoncino 212 ml

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Trito di Peperoncino 212 ml

LISTA INGREDIENTI

Peperoncino piccante calabrese (79,5 %), olio di oliva, sale, aceto di vino. Acidificanti: Acido citrico

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: -

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	815 kJ	1222 kJ	9,7 %	14,6 %	8400 kJ
	198 kcal	297 kcal			2000 kcal
Grassi	20 g	30 g	28,6 %	42,9 %	70 g
di cui grassi saturi	3,2 g	4,8 g	16,0 %	24,0 %	20 g
Carboidrati	3,0 g	4,5 g	1,2 %	1,7 %	260 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,8 g	1,3 %	2,0 %	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	1,4 g	2,1 g	2,8 %	4,2 %	50 g
Sale	0,41 g	0,62 g	6,8 %	10,2 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

Entro 24 mesi dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Tenere lontano dalla luce diretta del sole e da fonti di calore. Dopo l'apertura ricoprire il prodotto con olio e conservare in frigo. Prodotto pastorizzato

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Valle del Crati Group S.r.l., C/da Imperatore 87043 Bisignano (CS) - Italia tel.0984/940870 Azienda Certificata UNI EN ISO 9001:2015 - UNI EN ISO 14001:2015 - UNI EN ISO 22000:2018 HALAL CERTIFICATE WHAD-CIHFS/03AFV22PR

PAESE DI ORIGINE

ITALIA

ISTRUZIONI D'USO

Prodotto pronto all'uso e/o da utilizzare come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano

PACKAGING

Pezzi per cartone: 12

Cartoni per piano: 14

Cartoni per pallet: 140

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

DICHIARAZIONE HACCP

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e s.m.i. e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

CODICE PRODOTTO

TRIPO

CODICE EAN

8051093600488

PESO NETTO

180 g

NUMERO DI LOTTO

Stampato sull'etichetta adesiva applicata sul vasetto o riportato direttamente sulla confezione

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni quando le future normative dovessero prevederlo.

CONFEZIONE

Vaso in vetro da 212 ml