



Scheda tecnica Crema Mediterranea 1062 ml

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Crema Mediterranea

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Crema Mediterranea 1062 ml

LISTA INGREDIENTI

Olio di oliva, Pesto di basilico (Basilico 70%, olio di semi di girasole 25%, sale 0,5%. Antiossidante: acido ascorbico.), Pomodori secchi, Pomodori secchi (Pomodori secchi, sale), granella di **pistacchio (Pistacchi (EXTRA UE))**, aceto di vino. Acidificanti: Acido citrico.

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere tracce di: -

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1737 kJ	2606 kJ	20,7 %	31,0 %	8400 kJ
	420 kcal	630 kcal			2000 kcal
Grassi	38 g	57 g	54,3 %	81,4 %	70 g
di cui grassi saturi	6,1 g	9,2 g	30,5 %	45,8 %	20 g
Carboidrati	13 g	20 g	5,0 %	7,5 %	260 g
di cui zuccheri	12 g	18 g	13,3 %	20,0 %	90 g
Fibre	3,3 g	5,0 g			
Proteine	4,9 g	7,4 g	9,8 %	14,7 %	50 g
Sale	0,17 g	0,26 g	2,8 %	4,2 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

Preferibilmente 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

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

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.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

PACKAGING

Pezzi per cartone: 6

Cartoni per piano: nd

Cartoni per pallet: 80

CODICE PRODOTTO

CMO1062

CODICE EAN

8051093601805

CONFEZIONE

Vaso in vetro da 1062 ml

PESO NETTO

1000 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.