

Scheda tecnica ACCIUGHE AL VERDE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Acciughe al verde

DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO

Metodo di pesca: reti da circuizione e da raccolta.

LISTA INGREDIENTI

Filetti di acciughe 66%, olio di oliva 30%, sale.

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: ACCIUGHE.

ALLERGENI POTENZIALI

TABELLA NUTRIZIONALE:

Valori Nutrizionali Medi	100 g	porzione 30 g*	% AR 30 g*	Assunzioni di riferimento *
Energia	825 Kj	KJ		8400 kJ
	197 kcal	kcal	%	2000 kcal
Grassi	15,2 g	g	%	70 g
di cui grassi saturi	3,8 g	g	%	20 g
Carboidrati	2,6 g	g	%	260 g
di cui zuccheri	0,5 g	g	%	90 g
Proteine	13,9	g	%	50 g
Sale	5,3 g	g	%	6 g

*= facoltativi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

18 mesi dalla data di confezionamento, conservare in luogo fresco e asciutto

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

PESO

180 GR

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

ANTICA DISPENSA BRICCO BASTIA DI RIBEZZO ALBERTO
Via Berca 20 Priocca (CN) BOLLO CEE IT 441

PACKAGING

Vasi in vetro . Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche.