di Tria
dal 1991 firmiamo la natura

203 CICORIELLE* DI TIPO SELVATICO

FRESCHI AL NATURALE

*PRODOTTO SURGELATO

Definizione del prodotto:	Verdura di tipo selvatico. Foglie dentellate di colore verde scuro.
Ingredienti:	Acqua, Sale, Cicorielle di tipo Selvatico.
Allergeni:	Il prodotto può contenere **Glutine**, **Crostacei**, **Latte e prodotti a base di latte**, **Soia** e**Senape**.
Destinazione di utilizzo:	Consumatore finale. Non adatto a soggetti che presentano allergie agli Ingredienti sopra indicati.
Processo produttivo:	Lavaggio e Mondatura, Surgelazione, Confezionamento, Stoccaggio,
Shelf-life:	24 mesi a -18°C. NON RICONGELARE il prodotto, una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

Modalità di conservazione:

°C	SIMBOLO SUL FRIGORIFERO	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
-18°C	**** 0 ****	ENTRO LA DATA PREVISTA
-12°C	**	ENTRO 1 MESE
- 6°C	*	ENTRO 1 SETTIMANA
/	SCOMPARTO DEL GHIACCIO	ENTRO 3 GIORNI

Modalità di preparazione:	Trattare il prodotto come da fresco.

Allergene	Presenza nel prodotto	in caso di Presenza componente	in caso di Presenza Presente in	Possibilità di contaminazione crociata
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO			SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			SI
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO			NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO
Soia e prodotti a base di soia	NO			SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO			SI
Frutta a guscio come mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci Comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan (Carya Illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsea), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	NO			NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO
Senape e prodotti a base di senape	NO			SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO			NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO			NO

NB: nel compilare la tabella sono state prese in esame le specifiche di tutti gli ingredienti costituenti il prodotto.

Caratteristiche qualitative

Organolettiche:	COLORE: Verde scuro - ODORE: Tipico - SAPORE: Tipico
Microbiologiche:	Limiti sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema: CMT (ufc/g) inf. a 300.000 Coliformi totali (ufc/g) inf. a 1.000 E. Coli (ufc/g)) inf. a 10 Listeria monocytogenes (ufc/25g) Assente Salmonella (ufc/25g) Assente
Chimiche:	Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi. Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi. Rispetto Reg. CE 1829:2003-1830:2003: L'Azienda non utilizza ingredienti derivanti da OGM. Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PARTE EDIBILE			
ENERGIA KJ / KCAL	42 / 10	DI CUI ZUCCHERI	0,7g
GRASSI	0,2g	FIBRE	3,6g
DI CUI SATURI	0g	PROTEINE	1,4g
CARBOIDRATI	0,7g	SALE	0g

Confezione:	Vaschetta
Materiale:	PP
Contenuto netto:	1250g
Unità per confezione:	4 x 1250g
Cartoni per strato:	9
Strato per pallet:	10
Cartoni per pallet:	90
Peso per pallet:	450Kg
Codice EAN:	8054529670222