

ORTO IN TAVOLA



BENESSERE
QUOTIDIANO
Pronto da Gustare

INSALATA FANTASIA

ORIGINE: Italia

TIPOLOGIA: Prodotto di IV gamma

INGREDIENTI: Pan di zucchero, indivia riccia, radicchio rosso, carote julienne, mais
(ingredienti in proporzione variabile)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	37 153	Kcal KJ
GRASSI DI CUI SATURI	0,4 0,0	g g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	6,6 3,6	g g
FIBRE	2,6	g
PROTEINE	1,6	g
SALE	0,20	g

PESO NETTO: 200g

CONFEZIONE: Ciotola in PP e busta in PP antifog

PALLET: Cartoni x Strato 4, Strati x Pallet 20 - Totale Cartoni 80

STOCCAGGIO: Conservare a temperatura inferiore a 8 °C entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza

SHELF LIFE: 7 gg dalla data di produzione

CARATT. PRODOTTO: Insalata mista tagliata, lavata, asciugata e pronta per il consumo

CATEGORIA CONSUMATORI: Tutte, ad esclusione dei soggetti allergici al sedano

Prodotto conforme a: REG CE 2073/05 e succ. mod ed int. - REG. CE 543/11 - LEGGE 77/11 - D.M.P.A. del 20/06/14 (attuazione della Legge 77/11)

ORTO IN TAVOLA SNC
S.P. 231 KM 32.700 - 70033 CORATO (BA) - EMAIL: ORTINTAVOLA@LIBERO.IT
COMM.: LEONE FAUSTO 389.9223456

WWW.ORTOINTAVOLA.COM

DICHIARAZIONE ALLERGENI

SOSTANZE ALLERGENICHE (REG CE 1169/2011)	PRESENZA		ASSENZA
	CERTA	POSSIBILE	CERTA
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.			X
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.			X
Arachidi e prodotti a base di arachide			X
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.			X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.			X
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.			X
Lupini e prodotti a base di lupini			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X

Per X nella colonna "Presenza Certa" si intende che l'allergene è contenuto sicuramente perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi).

Per X nella colonna "Presenza Possibile" si intende che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare in modo accidentale come residuo, a causa di contaminazioni crociate (errore umano, impossibilità di totale eliminazione di residui da impianti ed attrezzature, impossibilità di evitare al 100% contaminazioni tra due lavorazioni contemporaneamente, ecc.), che possono accadere nello stabilimento o nei luoghi dei fornitori della materia prima o ingrediente.