

ORTO IN TAVOLA



BENESSERE
QUOTIDIANO
Pronto da Gustare

INSALATA POKER

ORIGINE: Italia

TIPOLOGIA: Prodotto di IV gamma

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

ENERGIA	21	Kcal
	89	KJ
GRASSI	0,2	g
DI CUI SATURI	0,0	g
CARBOIDRATI	3,4	g
DI CUI ZUCCHERI	3,4	g
FIBRE	2,9	g
PROTEINE	1,2	g
SALE	0,08	g

PESO NETTO: 165g

CONFEZIONE: Vaschetta in PET 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: 8 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.