



# Scheda tecnica Funghi rositi 3100 ml

## DENOMINAZIONE DI VENDITA

---

Funghi rositi 3100 ml

## DENOMINAZIONE COMMERCIALE

---

Funghi rositi 3100 ml

## LISTA INGREDIENTI

---

Funghi Rositi UE (*Lactarius Deliciosus*) (61,5 %), olio di semi di girasole, peperoncino, sale, aglio, origano, aceto di vino. Acidificanti: Acido citrico.

## ALLERGENI PRESENTI

---

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti

## ALLERGENI POTENZIALI

---

Il prodotto può contenere tracce di: -

## TABELLA NUTRIZIONALE

---

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	1437 kJ	2156 kJ	17,1 %	25,7 %	8400 kJ
	349 kcal	524 kcal			2000 kcal
<b>Grassi</b>	37 g	56 g	52,9 %	79,3 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	4,1 g	6,2 g	20,5 %	30,8 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	2,0 g	3,0 g	0,8 %	1,2 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,7 g	1,0 g	0,8 %	1,2 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,3 g	3,4 g			
<b>Proteine</b>	0,9 g	1,4 g	1,8 %	2,7 %	50 g
<b>Sale</b>	0,32 g	0,48 g	5,3 %	8,0 %	6 g

## TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

---

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

## PACKAGING

---

*Pezzi per cartone: 2*

*Cartoni per piano: 19*

*Cartoni per pallet: 76*

## DICHIARAZIONE OGM

---

*Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM*

## 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.*

## CODICE PRODOTTO

---

*FR3100*

## CODICE EAN

---

8051093601454

## PESO NETTO

---

2800 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.*

## CONFEZIONE

---

Vaso in vetro da 3100 ml