

Scheda Tecnica Cipolline in agrodolce

Revisione: 1 del 09/04/2020 Codice: 00052

Dati generali

Codice Articolo 00050

Codice EAN 8 032697 200502

Peso 290 g

Dati logistici

				Pallettizzazione			
imballo	materiali	Dimensioni l*l*h	Peso netto/lordo (Kg)	Pz/ct	Ct/strato	Stati/palle t	volume
primario (unità vaso)	vetro / metallo	13,6 (h) * 6,5 diametro	0,29 / 0,48	17	13	10	80*120*18
secondario - cartone	cartone	22,5*29,5*13,8	3,5/ 5,8	12 13		10	0

Materiale a contatto con gli alimenti in accordo al Reg. UE 2026/06, 1935/04, 10/2011 e succ. mod.

Ingredienti

Ingredienti: Cipolline 72,8%, vino bianco, Aceto di vino, sale, zucchero, succo di limone, chiodi di garofano, Ginepro in bacche, cannella, noce moscata

Sede di produzione: via Pinerolo 208/A, n° bollo CE IT Z9M7Y

Valori nutrizionali su 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	204	Chilojoule	2
Energia Kcalorie	48	Chilocalorie	2
Grassi totali	0	Grammi	0
Acidi grassi saturi	0	Grammi	0
Carboidrati	8.3	Grammi	3.2
Zuccheri	8.3	Grammi	9.2
Proteine	1	Grammi	2
Sale	1.8	Grammi	30



Scheda Tecnica

Cipolline in agrodolce

Revisione: 1 del 09/04/2020 Codice: 00052

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

Cross - contamination

Può contenere tracce di uova, pesce, latte e derivati, frutta a guscio e sedano.

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti dirette di luce e calore; dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Shelf life

36 mesi

Caratteristiche microbiologiche

_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Parametro	Valore
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc /g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lysteria monocytogenes	Assente/25 g
Microorganismi mesofili aerobi	< 10 ufc /g

Autocontrollo

La produzione viene svolta in ottemperanza ai seguenti regolamenti CE: 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e succ. mod.

Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy

Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

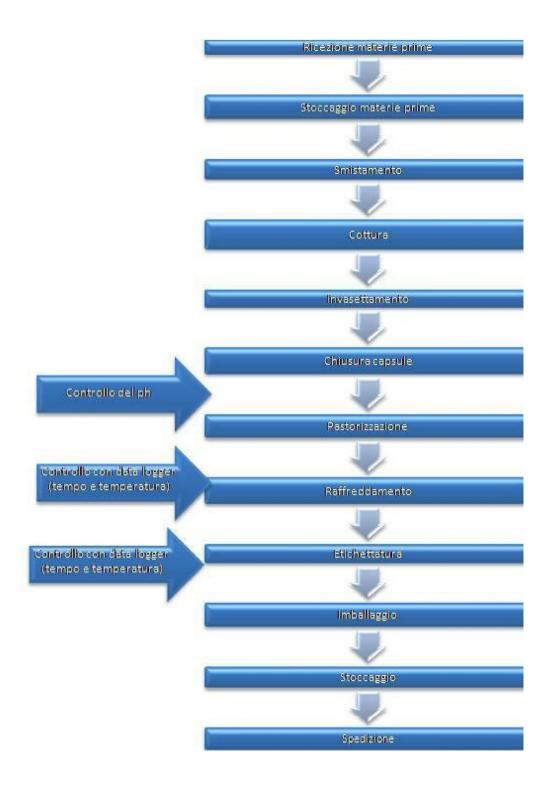


Scheda Tecnica

Cipolline in agrodolce

Revisione: 1 del 09/04/2020 Codice: 00052

Flow Chart



Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy

Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.