

SUGO AL CACIO E PEPE

Ingredienti: Acqua, **formaggio** Pecorino Romano DOP 45%, **formaggio** pecorino 8,9%, sali di fusione: sodio citrato; pepe nero 0,5%.

Descrizione prodotto: Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, sterilizzazione.

Confezionamento/imballo: Vasi di vetro da 200 g. Cartoni da 12 pezzi.

Bollo CE (riconoscimento veterinario): IT T579B CE

Lotto: Data di scadenza riportata sulla confezione.

Da consumarsi preferibilmente entro: 36 mesi.

Istruzioni di utilizzo: Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche:

Parametri	Valore
Prova di stabilità mesofila (37°C per 10 gg)	Assenza microbica / 1g
GLUTINE	<20 ppm
Contaminanti	Reg EU 1881/2006 e smi

Informazioni nutrizionali per 100 g / 100 ml :

Parametro	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	784	KJ
Valore energetico	189	Kcal
Grassi	15	g/100g
di cui saturi	9,1	g/100g
Carboidrati	2,5	g/100g
di cui zuccheri	0	g/100g
Fibre	2,0	g/100g
Proteine	11	g/100g
Sale	3,0	g/100g

Allergeni:	Valore	PRESENTE/ assente
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
	Frutta a guscio e prodotti derivati	assente
	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	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
	Soia e prodotti a base di soia	assente
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	PRESENTE
	Sedano e prodotti a base di sedano	assente
	Senape e prodotti a base di senape	assente
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente
	Lupino e prodotti a base di lupino	assente
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente

OGM: Il prodotto non contiene OGM (Reg. CE n° 1829/2003)

Radiazioni ionizzanti: Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

Conformità imballi primari: Gli imballi primari sono conformi al Reg. CE n° 1935/04 per il contatto con gli alimenti.