

Scheda tecnica PATE' DI CONIGLIO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Patè di coniglio

DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO

Preparazione della carne e cottura in brasiera con l'aggiunta di verdure precedentemente lavate e tagliate.
Invasettamento, sterilizzazione.

LISTA INGREDIENTI

Carne di coniglio 35%, fegato di coniglio, pancetta, cipolle, carote, SEDANO, amido di mais, BURRO, olio di oliva, vino bianco, vino marsala, basilico, prezzemolo, pepe, rosmarino, alloro, semi di finocchio, cannella, polvere di cacao, sale, può contenere SOLFITI

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: BURRO, SEDANO.

ALLERGENI POTENZIALI

SOLFITI

TABELLA NUTRIZIONALE:

Valori Nutrizionali Medi	100 g	porzione 30 g*	% AR 30 g*	Assunzioni di riferimento *
Energia	681 Kj	Kj		8400 kj
	163 kcal	kcal	%	2000 kcal
Grassi	7,9 g	g	%	70 g
di cui grassi saturi	6,9 g	g	%	20 g
Carboidrati	11,49 g	g	%	260 g
di cui zuccheri	9,30 g	g	%	90 g
Proteine	11,16 g	g	%	50 g
Sale	0,89 g	g	%	6 g

*= facoltativi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

24 mesi dalla data di confezionamento, conservare in luogo fresco e asciutto

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

PESO

180 GR

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

ANTICA DISPENSA BRICCO BASTIA DI RIBEZZO ALBERTO
Strada san Carlo 39/b Priocca (CN) BOLLO CEE IT 01/886

PACKAGING

Vasi in vetro . Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche.