

Scheda tecnica RAGU' DI CONIGLIO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Ragù di coniglio

DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO

Preparazione della Carne cotta in brasiera con aggiunta di verdure precedentemente lavate e tagliate.

Invasettamento, sterilizzazione.

LISTA INGREDIENTI

Polpa di coniglio 35%, polpa di pomodoro 23%, fegatini di coniglio 5%, SEDANO, verdure miste in prop.variabile, BURRO, vino bianco, olio di oliva, zucchero, prezzemolo, aglio, rosmarino, pepe, cannella, sale, puo' contenere SOLFITI

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: SEDANO, BURRO.

ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere: SOLFITI

TABELLA NUTRIZIONALE:

Valori Nutrizionali Medi	100 g	porzione 30 g*	% AR 30 g*	Assunzioni di riferimento *
Energia	433 Kj	kj		8400 kj
	103 kcal	kcal	%	2000 kcal
Grassi	5,63 1g	g	%	70 g
di cui grassi saturi	2,31 g	g	%	20 g
Carboidrati	6,07 g	g	%	260 g
di cui zuccheri	3,05 g	g	%	90 g
Proteine	7,12 g	g	%	50 g
Sale	1,48 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.