

FAVA IN GUSCIO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Nome Prodotto	Fava di Puglia con Guscio Selezionata
Origine	Italia
Calibro	
Peso	400 gr
Codice Articolo	055MENSELIT04
IVA	4%

INGREDIENTI

Fava in Guscio Naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza:	Appropriata
Colore:	Appropriata
Sapore:	Caratteristico, esente da sapori estranei, esente da rancidità.
Odore:	Privo di odori estranei.



ETICHETTA

Il prodotto presenta le seguenti informazioni: nome del prodotto, ingredienti, lotto, scadenza, calibro ed eventuali altre informazioni che caratterizzano il prodotto.

CODICE A BARRE:



CONSERVAZIONE

Shelf Life: 24 mesi

Modalità di conservazione: La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

Condizioni di trasporto: Temperatura ambiente

PALLETTIZZAZIONE

Numero Confezioni per collo	14	Numero colli per strato	12
Numero strati per E- Pal (80*120)	8	Numero colli per E- Pal (80*120)	96 Cartoni

Numero Confezioni per collo	10	Numero colli per strato	16
Numero strati per E- Pal (80*120)	7	Numero colli per E- Pal (80*120)	112 Cartoni

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g di prodotto

Energia:	344 Kcal
	1454 KJ
Grassi	2,83 g
di cui Saturi:	0,39 g
Carboidrati	50,5 g
di cui Zuccheri:	4,3 g
Fibre	7 g
Proteine	25 g
Sale	0,010 g

IMBALLAGGI

Con la presente dichiariamo che i materiali utilizzati per il confezionamento sono nuovi, addati per alimenti e conformi alla direttiva CEE 94/62 e dm 21-03-73

GMO (Organismi Geneticamente Modificati)

Con la presente dichiariamo che i prodotti da noi forniti non contengono ingredienti o additivi derivanti da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei regolamenti 1829 e 1830 del 2003.

LAVORAZIONE

Con la presente dichiariamo che tutti i prodotti sono lavorati, confezionati e commercializzati secondo le vigenti normative e regolamenti.

ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011 Allegato II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

TABELLA ALLERGENI

ALLERGENI:	Presenza allergene nella materia prima	Presenza allergene nello stabilimento di produzione	Possibile Cross Contamination	Presenza dell'allergene nel prodotto finito
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	SI	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio e i prodotti derivati	NO	SI	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	SI	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO2	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	SI	SI	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO