

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

<b>Nome Prodotto</b>	Pisello Riccio Verde di Puglia
<b>Origine</b>	Italia
<b>Calibro</b>	
<b>Peso</b>	400 gr
<b>Codice Articolo</b>	112VEIT04
<b>IVA</b>	4%

**INGREDIENTI**

Piselli Naturali.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>Consistenza:</b>	Appropriata
<b>Colore:</b>	Appropriata
<b>Sapore:</b>	Caratteristico, esente da sapori estranei, esente da rancidità.
<b>Odore:</b>	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**

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

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

**VALORI NUTRIZIONALI**
*Valori medi per 100g di prodotto*

<b>Energia:</b>	286 Kcal
	1195 KJ
<b>Grassi</b>	2 g
di cui Saturi:	0 g
<b>Carboidrati</b>	48,2 g
di cui Zuccheri:	2,9 g
<b>Fibre</b>	15,7 g
<b>Proteine</b>	21,7 g
<b>Sale</b>	0,380 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 e1830 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**

<b>ALLERGENI:</b>	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	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO