

 	
---	--

	I contaminanti chimici, i residui fitosanitari ed i residui farmacologici sui prodotti sono conformi rispettivamente ai Reg. 2023/915, Reg. 396/2005 e Reg. 470/2009 e successive modifiche.				
Confezione <i>Product packaging</i>	Disponibile in confezioni sottovuoto da circa 250 g a 700 g. I prodotti utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto alimentare secondo i Reg.:1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e successive modifiche. <i>The Product is available in vacuum packs or shrink packaging films from 300 gr to 700 g.</i>				
Imballo	In cartone ondulato :				
	Dimensioni Cartone	Pezzi x cartone	Cartone x strati	Numero strati	Cartoni x Pallet
	37x27x16 cm³	15 pezzi	8 cartoni	8 strati	64 cartoni
	* Modificabile in base alle richieste del Cliente.				
Pallettizzazione <i>Pallet</i>	Pallet standard tipo EUR o EPAL con dimensioni variabili in funzione della pezzatura dei singoli imballaggi e del numero degli imballaggi. <i>Standard pallet type EUR or EPAL</i>				
Modalità, Trasporto e Tempi Di Conservazione <i>Mode, Transport and storage times</i>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Trasporto Refrigerato: trasportare a temperatura compresa tra +0°C e +4°C. Da consumare preferibilmente entro 180 giorni dalla data di confezionamento. <i>Keep in a cool and dry place.</i> <i>Refrigerated transport: suggestive temperature +0°C-+4°C.</i> <i>To be eaten preferably within 180 days from the packaging date.</i>				
Etichettatura <i>Labeling</i>	Conforme al Regolamento CE 1169/2011. <i>Complies with EC Regulation 1169/2011.</i>				
Caratteristiche microbiologiche del prodotto durante il periodo di conservabilità <i>Microbiological Profile</i>	Listeria monocytogenes: In ciascuna di 5 Aliquote: < 10 ² UFC / g <i>In each of 5 Aliquots</i> Salmonella spp.: In ciascuna di 5 Aliquote: Assente / 25 g <i>In each of 5 Aliquots</i>				
Caratteristiche microbiologiche del prodotto in uscita dallo stabilimento <i>Microbiological Profile</i>	Stafilococchi Coagulasi Positivi: In 1 Aliquota: < 10 ² UFC / g <i>In 1 Aliquots: < 10² UFC / g</i>				
Caratteristiche Chimico Fisiche / Nutrizionali <i>Nutritional profile</i>	aW		Valore medio: 0,77		
	pH		Valore medio: 5,50		
	Valore Energetico/ <i>Energy value</i>		803 Kcal / 100g 3.302 KJ /100 g		
	Grassi/ <i>Fats</i> Di cui Acidi grassi saturi/ <i>of which saturated fat acids</i>		87,70 g / 100g 36,21 g / 100g		
	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> Di cui Zuccheri/ <i>of which sugars</i>		0,41 g / 100g 0,02 g / 100g		
	Proteine/ <i>Proteins</i>		2,96 g / 100g		
	Sale/ <i>Salt</i>		2,45 g / 100g		
ALLERGENI			PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO		
			SI / NO		
ALLERGENI / ALLERGENS			PRESENZA DELL'ALLERGENE NEL PRODOTTO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			SI / NO		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati <i>Cereals containing gluten and derived products: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains</i>			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			NO		

<i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>	
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and egg products</i>	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and fish products</i>	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and products based on mollusc</i>	NO
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and soy products</i>	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and milk products (including lactose)</i>	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati: Mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i> , noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) <i>Fruit with shell and derived products</i>	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO

Prodotto da: La Bottega di Adò s.r.l.

Sede Legale e di Stabilimento: Via Nerino Garbuio snc , comparto 47R , 54038 Montignoso (MS)

P.IVA e C.F: 00544200454

Riconoscimento CE: IT J7H46 CE

Contatti telefonici: (+39) 0585/348315 o 0585/821279 Fax: 0585/821279

Indirizzi e-mail: Segreteria: anna@labottegadiado.com, gabriele@labottegadiado.com

Ufficio Qualità: ale@labottegadiado.com

Approvazione