



L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **I227**

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Denominazione
prodotto

UOVA DI MALLOTTO ROSSE - Succedaneo del caviale 50g Rosse



UOVA DI MALLOTTO ROSSE - Succedaneo del caviale 50g Rosse

Ingredienti

Uova Mallotto (*Mallotus Villosus*) acqua, sale
Coloranti (E141, E150d, E151, E163) Stabilizzante
(E413), Acido Citrico (E330), Sodio Benzoato
(E211), Spezie.

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	280kj – 67 kcal
Grassi di cui:	3,80 g
Acidi grassi saturi	1,1 g
Carboidrati di cui:	0,3 g
Di cui zuccheri:	<0,5 g
Proteine	7,0 g
Sale	4,5 - 5,5 g

Confezione di vendita

CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Pezzi per cartone
8032551091161	50 g	80 g	12

Pallet

Cartoni x strato x pallet	14 CT x 25 strati x 350 per pallet
---------------------------	------------------------------------

Modalità di conservazione prodotto

Temperatura	Tra 0 e +4 °C
Scadenza minima garantita	24 mesi

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **I227**

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Caratteristiche della materia prima utilizzata e Tecnologia di produzione

Uova di mallotto rosse. Succedaneo del caviale.
Provenienza materia prima Oceano Atlantico Nord Occidentale, Mallotus villosus pescato con reti da traino.

Caratteristiche prodotto finito

Uova di mallotto rosse. Succedaneo del caviale.
Prodotto pronto all'uso.
Consumare entro pochi giorni dall'apertura della confezione.

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)
Tel 051 6466049 - Fax051 0510425
e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **I227**

ED 00 REV 00
Del 18.01.19

Allergeni			
Allergeni	Presenza	Assenza	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesci e prodotti a base di pesci	X		SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X	NO

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206

