



**INSALATA DI POLPO
AL NATURALE**

ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Il polpo viene, lavato, tagliato a tranci, cotto e marinato. Successivamente confezionata in copertura in liquido di governo.							
INGREDIENTI	POLPO 100%, acqua, sale, aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330,E331, E270, antiossidante: E300, E301, Conservante: E202, MALTODESTRINE.							
CONFEZIONAMENTO E SHELF-LIFE	In secchiello termosaldato da 1200/2000/3000 grammi; In secchiello a chiusura ermetica da 5000 grammi; Lotto di produzione identificabile; TMC 90 gg.. (T. di conservazione e trasporto 0 / +4°C ±3°).							
ISTRUZIONI PER L'USO	Da consumare tal quale. Non inserire il secchiello in forno e microonde; prodotto non adatto a soggetti con patologie particolari; prodotto non adatto a lattanti. Conservare in frigo anche dopo l'apertura a 0 /+4° C ± 3° Dopo l'apertura consumare entro 3/4 giorni.							
ALLERGENI	Gli allergeni presenti sono evidenziati nella sezione "INGREDIENTI". Nonostante il prodotto venga lavorato in stabilimento che utilizza latte, uova, pesce, crostacei, molluschi, frutta a guscio, sedano, pangrattato, il rischio di contaminazione crociata è ridotto al minimo, in quanto, si lavora secondo le procedure del sistema HACCP.							
PALETTIZZAZIONE	PACKAGING	PZ X CT	CT X PLT	CODICE EAN				
	Secchiello kg 1,5	1	92	8032573270674				
DESCRIZIONE MATERIE PRIME								
Il polpo viene acquistato da fornitori di fiducia selezionati. All'acquisto i prodotti non presentano sostanze estranee non commestibili vengono comunque sottoposti a severi controlli dal nostro personale interno. Colore: Deciso e vivace Odore: Delicato Consistenza: Morbida, polposa, compatta Provenienza: Prodotto nazionale ed estero								
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Composizione %			100				
	pH			< 4,5				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Le analisi vengono eseguite periodicamente a prodotto finito con rispetto delle normative vigenti. Tutto il ciclo produttivo è sottoposto ad autocontrollo H.A.C.C.P. in conformità del Reg. CE 852/2004 con redazione del documento.							
VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto sgocciolato	Valore energetico		Proteine	Carboidrati	di cui zuccheri	Grassi	di cui saturi	Sale
	kcal	kJ	G	G	G	G	G	G
	65	272	14	1	0	0,4	0,1	1,8