



Articolo n. - Item n. **002 ZUCCHINE GRIGLIATE - GRILLED ZUCCHINI**  
article n. - Article n. **COURGETTES GRILLEES - GEGRILLT ZUCCHINI**

<b>Ingredienti:</b>	Zucchine 65%, olio di girasole, sale, miscela di erbe e spezie (Aglione, peperoncino, prezzemolo, menta), aceto di vino (contiene SOLFITI). Acidificante: E330, E575, conservante: E200.
<b>Ingredient:</b>	Courgettes 65%, sunflower oil, salt, blend of herbes and spices (garlic, pepper, parsley, mint), wine vinegar (contains SULFITES). Acidity Regulator: E330, E575. Preservative: E200.
<b>Ingredients:</b>	Courgettes 65%, huile de tournesol, sel, mélange de herbes et épices (ail, piment, persil, menthe), vinaigre de vin (contient des SULFITES). Acidifiant: E330, E575, Conservateur: E200.
<b>Zutaten:</b>	Zucchini 65%, Sonnenblumenöl, Kochsalz, Mischung aus Kräutern und Gewürzen ( Knoblauch, Chilischoten, Petersilie, Minze), Weinessig (enthält SULFITE). Säuerungsmittel: E330, E575, Konservierungsmittel: E200.

Cod. Intrastat - HTC	2005.9980
Allergeni Allergens Allergènes Allergene	Prodotto in uno stabilimento che lavora anche latte, uova, pesce, molluschi, crostacei, noci, sedano, glutine. Manufactured in a facility that also processes milk, eggs, fish, clams, shellfish, nuts, celery, gluten. Produit dans une usine qui utilise du lait, les œufs, le poisson, mollusques, les crustacés, fruits à coques, le céleri, gluten. Hergestellt in einem werk, das auch Milch, Eier, Fisch, Muscheln, Nüsse, Sellerie, Gluten.
Modo d'Uso How to use Conseils d'utilisation Empfehlungen	Pronto al consumo. Da consumare entro 7 giorni dall'apertura della confezione. Non inserire la vaschetta in forno microonde. Ready to eat. Consume within 7 days after opening. Do not insert the tray into microwave oven. Prêt à manger. A consommer dans les 7 jours après l'ouverture. Ne pas insérer le plateau dans le four micro-ondes. Gebrauchsfertig. Beste bis 7 Tage nach dem Öffnen gegessen. betreten nicht die Verpackung im Ofen oder in der Mikrowelle.
Trasporto, Stoccaggio, Conservazione Transport and Storage Conservation et transport Transport und Einlagerung	Conservare in frigo a +4°C Store refrigerated at +4°C A conserver entre +4°C Laden bei max +4°C.
Shelf-life	180 giorni - 180 days - 180 jours - 180 tage
Avvertenze Warnings Avertissements Achtung	Prodotto non adatto a soggetti con patologie particolari; Prodotto non adatto a lattanti. Product not suitable for people with particular diseases; Product not suitable for infants. Produit non adapté pour les personnes souffrant de maladies particulières; Produit non adapté pour les nourrissons. Das Produkt ist nicht geeignet für Personen mit bestimmten Krankheiten. Das Produkt ist nicht geeignet für kinder

Valori Nutrizionali medi per 100g - Average Nutrition Value for 100g valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g - Nährwerte für 100g		Caratteristiche Microbiologici - Microbiological parameters Valeurs Microbiologiques - Mikrobiologische Parameter	
		parametro - parameter	valore - value
Valore Energetico - Energetic Value	108,00 Kcal	Carica microbica totale - Total Microbial Count	
Valeur Energique - Energiewert	452,17 Kj	E. Coli	
Proteine - Proteins - Proteines - Proteine	2,45 g	Lysteria monocytogenes	
Carboidrati - Carbohydrate - Glucides - Kohlenhydrate	2,80 g	Salmonella spp	
di cui zuccheri - of which sugar	1,60 g	staphylococcus coagulasi positivo	
Grassi - Fats - Graisses - Fett	10,40 g	Clostridium perfigens	
di cui saturi - of which saturated	1,08 g	Bacillus cereus	
Sale - Salt - Sel - Salz	1,07 g	Lieviti e muffe - Yeast and moulds	
		PH	

Dati Logistici - Logistic Data - Information Logistiques - Logistische Daten						
Packaging	Vaschetta - Plastic tray - Barquette - Schale			Secchiello - Bucket - Seau - Eimer		
Cod. articolo - Item cod	0731	0134	0132	S0134	S0132	-
Peso Netto - Net weight	200g	1000g	2000g	1000g	2000g	-
Peso sgocciolato - DNW	130g	650g	1300g	650g	1300g	-
EAN code	8032573277192	8032573275112	8032573270841	8032573272395	8032573273439	-
unità/cartone - units/carton	12	8	4	4	2	-
cartoni/strato - cartons/layer	14	6	6	12	12	-
cartoni/pallet - ctns/pallet	154	60	60	72	72	-
unità/pallet - units/pallet	1848	480	240	288	144	-