



FONTEROSA di Pira Giorgio & C. S.a.s..

Loc. Baudana,75 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. 0173.613544 - Fax 0173.613007

Cell. 335 6797861

www.fonterosa.it - info@fonterosa.it

C.F. e P.I. 01834160011-Reg. Imp. CN0033944

N.REA CN138203

Serralunga d'Alba, 26 febbraio 2020

Nel 2013 la nostra Azienda è stata insignita
dalla Regione Piemonte del marchio

" **Eccellenza Artigiana**"



Denominazione del prodotto **PEPERONCINI FARCITI**
Stuzzicante Antipasto

| Formati e imballi disponibili | Capienza del vaso | Peso netto | n° vasi per cartone | tipo vaso |
|---|---|------------|------------------------|------------|
| | 212 | 180g | 12 | cee |
| Bollino CEE | IT2063CE | | | |
| Modalità di conservazione | Tenere a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. | | | |
| Shelf Life | 36 mesi dal giorno di produzione | | | |
| Elenco ingredienti | peperoncini piemontesi 35%, olio extravergine di oliva, tonno, acciughe , capperi, prezzemolo, aceto di vino, sale. | | | |
| OGM | nessuna presenza di organismi geneticamente modificati | | | |
| Allergeni | Contiene tonno, acciughe | | | |
| Modalità di consumo | Da questa qualità di peperoncini coltivati in Piemonte, dal sapore delicato e leggermente piccante si ottengono questi favolosi bocconcini. Ottima l'unione tra il peperoncino e il suo ripieno. | | | |
| Informazioni nutrizionali per 100g | Energia | 1519 Kj | Carboidrati | 0,8 g |
| | | 368 Kcal | di cui zuccheri | 0 g |
| | grassi | 37 g | Proteine | 7,9 g |
| | di cui saturi | 6,4 g | Sale | 2,2 g |
| Analisi chimico fisiche e microbiologiche | ricerca listeria monocytogenes | assente | Conta clostridi | <10 UFC/g |
| | | | Conta escherichia coli | <100 UFC/g |
| | Conta lieviti e muffe | <100 | Conta Bacillus cereus | <100 UFC/g |

I valori analitici si intendono medi alla produzione.

Si Dichiara che la NOSTRA AZIENDA si è dotata di un piano di autocontrollo HACCP e di corretta prassi igienica delle proprie strutture e della propria produzione. Il responsabile del piano di autocontrollo si identifica nel titolare dell'azienda Pira Giorgio. Si Dichiara inoltre di procedere lungo tutto l'arco dell'anno a campionare e analizzare i propri prodotti con la consulenza della Dott.sa Laura Icardi del laboratorio Bioqualità riconosciuto dalla Regione Piemonte e accreditato ACCREDIA n°603 .L'azienda si rende disponibile a far visionare i propri locali da parte dei clienti. Per i prodotti etichettati dal cliente, sarà nostra cura inviare una scheda dettagliata per ogni formato.

Giorgia Pira