



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 **GIARDINIERA IN AGRODOLCE**
Lavorata a mano dal fresco

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	Peso sgocciolato	vasi per scatola	tipo vaso
	314	300g	180g	12	america
	580	540g	310g	12	plus
	1062	1000g	560g	6	plus
	1700	1600g	810g	6	cee
	3100	3050g	1500g	2	primavera
	3100	3050g	1500g	2	lunik
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	ortaggi in proporzione variabile (la percentuale varia per ogni tipo di vaso vedere nella tabella in alto): carote, zucchine, cavolfiore, peperoni, acqua, bianco biologico, aceto di vino, zucchero, sale.				
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati				
Allergeni					
Modalità di consumo	Favolose verdure immerse in un delicato agrodolce, tanto vino bianco e p aceto. La sua delicatezza vi consentirà di accostarla a piatti misti di salur carni, pesce, ecc....				
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	181 Kj	Carboidrati	9,0 g	
		43 Kcal	di cui zuccheri	6,5 g	
	grassi	0 g	Proteine	0,9 g	
	di cui saturi	0 g	Sale	2,0 g	
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	4,0 unità ph	Conta microrganismi	<10	
	Conta clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g	Enterobacteriacee	<10	
			Aw	0,93	
	Solfiti	<5 mg/kg			

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 corprassi 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 tutto l'arco dell'anno a campionare e analizzare i propri prodotti con la consulenza della Dott.s 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 clie Per i prodotti etichettati dal cliente, sarà nostra cura inviare una scheda dettagliata per ogni f

Giorgio Pira

% ortaggi
60%
57%
56%
51%
49%
49%
vino
oco
ni,
UFC/g
UFC/g
%

etta

è lungo
sa

nti.
ormato.