



**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 **AGLIO OLIO E PEPERONCINO**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	212	190g	12	cee
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	aglio a cubetti 63%, olio di semi di girasole 36%, peperoncino 1%. Residui: acqua, sale, acido citrico.			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Ideale per favolose spaghetate. Riscaldare in una padella capiente con un filo d'olio, far saltare gli spaghetti nella stessa pentola dopo averli portati a giusta cottura.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	1668 Kj	Carboidrati	2,7 g
		405 Kcal	di cui zuccheri	2,3 g
	grassi	42 g	Proteine	2,7 g
	di cui saturi	9,9 g	Sale	1,9 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	4,4 unità ph	Muffe	<10 UFC/g
	Aw	0,9 %	Conta clostridi	<10 UFC/g
	Carica batterica	<10 UFC/g	solfito riduttori	

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.ssa 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.

*Giorgio Pira*