



CARTELLINO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti						
Insalatona	<p><i>Insalata 4° Gamma</i></p> <p><i>Pomodoro</i></p> <p><u>Mozzarella di Bufala (in base alla disponibilità):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella di Bufala campana DOP: LATTE di bufala, siero innesto naturale (contiene LATTE), sale, caglio o Mozzarella di Bufala DOP: LATTE di bufala, siero innesto naturale (contiene LATTE), sale, caglio <p><u>Soleggiati - Pomodori a Spicchi:</u> Pomodoro (58%), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico</p> <p><u>Basilico fresco</u></p>						
Denominazione							
INSALATONA CAPRESE							
*Prodotto surgelato o congelato all'origine							
<p>Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: GLUTINE, CROSTACEI e derivati, UOVA e derivati, PESCE e derivati, ARACHIDI e derivati, SOIA e derivati, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO e derivati, SEDANO e derivati, SENAPE e derivati, SEMI DI SESAMO e derivati, LUPINO e derivati, MOLLUSCHI e derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</p>							
Calorie KJ 1123 KJ 13,4% AR	Calorie Kcal 271 Kcal 13,6% AR	Grassi 20,6 g 29,4% AR	Grassi saturi 10,3 g 51,5% AR	Carboidrati 10,4 g 4,1% AR	Zuccheri 7,2 g 8,0% AR	Proteine 10,7 g 21,4% AR	Sale 1,1 g 18,3% AR
<p>AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.</p>							



CARTELLO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti						
Insalatona	<u>Insalata 4° Gamma</u>						
Denominazione	<u>Mais</u> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Mais dolce grani: Mais dolce in grani, acqua, zucchero, sale o Mais dolce jolly: Mais, acqua, sale 						
INSALATONA CLASSICA (var. "Tonno all'olio di oliva di "Marr")	<u>Ciliegine di mozzarella</u> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Mozz.Moro Ovolini: LATTE, fermenti lattici, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico o Mozzarella professionale Mini: LATTE, LATTE parzialmente scremato, sale, coagulante microbico, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici 						
	<u>Pomodoro</u>						
	<u>Carote</u>						
	<u>Olive nere denocciolate</u> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) 						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Tonno all'Olio di Oliva</u> : TONNO striato, olio di oliva, sale						
<p>Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: GLUTINE, CROSTACEI e derivati, UOVA e derivati, PESCE e derivati, ARACHIDI e derivati, SOIA e derivati, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO e derivati, SEDANO e derivati, SENAPE e derivati, SEMI DI SESAMO e derivati, LUPINO e derivati, MOLLUSCHI e derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</p>							
Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Salte
1 175 KJ	280 Kcal	15,2 g	5,5 g	17 g	5,3 g	18,9 g	2 g
14,0% AR	14,0% AR	21,7% AR	27,5% AR	6,7% AR	5,9% AR	37,8% AR	33,3% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kj/2000 kcal.							



CARTELLO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI
 Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011
PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti
Insalatona	<i>Insalata 4° Gamma</i>
Denominazione	<i>Mais</i> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Mais dolce grani: Mais dolce in grani, acqua, zucchero, sale o Mais dolce jolly: Mais, acqua, sale
INSALATONA CLASSICA	<i>Ciliegine di mozzarella</i> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Mozz.Moro Ovolini: LATTE, fermenti lattici, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico o Mozzarella professionale Mini: LATTE, LATTE parzialmente scremato, sale, coagulante microbico, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici <i>Pomodoro</i> <i>Carote</i> <i>Olive nere denocciolate</i> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso)
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<i>Tonno in Olio di Semi</i> : TONNO (Katsuwonus pelamis Skipjack), olio di semi di girasole, sale

Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: **GLUTINE, CROSTACEI** e derivati, **UOVA** e derivati, **PESCE** e derivati, **ARACHIDI** e derivati, **SOIA** e derivati, **LATTE** e derivati, **FRUTTA A GUSCIO** e derivati, **SEDANO** e derivati, **SENAPE** e derivati, **SEMI DI SESAMO** e derivati, **LUPINO** e derivati, **MOLLUSCHI** e derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
1175 KJ	280 Kcal	15,2 g	5,5 g	17 g	5,3 g	18,9 g	2 g
14,0% AR	14,0% AR	21,7% AR	27,5% AR	6,7% AR	5,9% AR	37,8% AR	33,3% AR

AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.











CARTELLO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti
Insalatona	<u>Insalata 4° Gamma</u>
Denominazione	<u>Soleggiati - Pomodori a Spicchi</u> : Pomodoro (58%), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico
INSALATONA EGEO	<u>Cetrioli</u>
	<u>Olive nere denocciolate (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso)
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Feta President DOP</u> : LATTE pastorizzato di pecora e capra, sale, fermenti lattici , caglio <u>Cipolla</u> <u>Oriano</u>

Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: **GLUTINE**, **CROSTACEI** e derivati, **UOVA** e derivati, **PESCE** e derivati, **ARACHIDI** e derivati, **SOIA** e derivati, **LATTE** e derivati, **FRUTTA A GUSCIO** e derivati, **SEDANO** e derivati, **SENAPE** e derivati, **SEMI DI SESAMO** e derivati, **LUPINO** e derivati, **MOLLUSCHI** e derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
1082 KJ	259 Kcal	18,7 g	7,8 g	13 g	6,5 g	9,5 g	2,2 g
12,9% AR	13,0% AR	26,7% AR	39,0% AR	5,1% AR	7,2% AR	19,0% AR	36,7% AR
							
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



CARTELLO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti
Insalatona	<u>Insalata 4° Gamma</u>
Denominazione	<u>Patate</u>
INSALATONA GENOVESE	<u>Fagiolini Fini G.Natura*</u> : Fagiolini fini
	<u>Olive nere denocciolate (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso)
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Pesto alla Genovese</u> : Olio di semi di girasole, basilico genovese DOP (18%), olio extravergine di oliva, ANACARDI , FORMAGGIO Parmigiano Reggiano DOP, fibra alimentare, LATTE magro in polvere, sale, fiocchi di patate (patate disidratate in fiocchi, emulsionante: E471), FORMAGGIO grattugiato, pinoli, aromi naturali, piante aromatiche, emulsionante: lecitina di SOIA , antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico

Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: **GLUTINE**, **CROSTACEI** e derivati, **UOVA** e derivati, **PESCE** e derivati, **ARACIDI** e derivati, **SOIA** e derivati, **LATTE** e derivati, **FRUTTA A GUSCIO** e derivati, **SEDANO** e derivati, **SENAPE** e derivati, **SEMI DI SESAMO** e derivati, **LUPINO** e derivati, **MOLLUSCHI** e derivati, **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
1260 KJ	304 Kcal	20,3 g	3,3 g	22,7 g	4,9 g	6,2 g	1,8 g
15,0% AR	15,2% AR	29,0% AR	16,5% AR	8,9% AR	5,4% AR	12,4% AR	30,0% AR


AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.



CARTELLO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti						
Insalatona	<u>Insalata 4°Gamma</u> <u>Mela</u>						
Denominazione	<u>Emmental</u> : LATTE pastorizzato (Origine:UE), sale, fermenti lattici , coagulante						
INSALATONA SONDRIO	<p><u>Speck Montagna</u>: Carne (coscia) di suino, sale, spezie, piante aromatiche; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio</p> <p><u>Glassa all'aceto balsamico (in base alla diponibilità)</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Glassa all'aceto balsamico</u>: Aceto balsamico di Modena (44%), sciroppo di glucosio, mosto d'uva concentrato, amido di riso, zucchero, colorante: E150d, zucchero bruciato, addensante E415, ANIDRIDE SOLFOROSA <u>Glassa all'Aceto balsamico di Modena I.G.P.</u>: Mosto cotto, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. 38% (aceto di vino, mosto d'uve concentrato, mosto cotto, colorante: caramello E150d), aceto di vino, colorante: caramello E150d, amido modificato di mais, addensante: gomma di xantano. Contiene SOLFITI 						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Noci sgusciate</u> : NOCI sgusciate						
<p>Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: GLUTINE, CROSTACEI e derivati, UOVA e derivati, PESCE e derivati, ARACHIDI e derivati, SOIA e derivati, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO e derivati, SEDANO e derivati, SENAPE e derivati, SEMI DI SESAMO e derivati, LUPINO e derivati, MOLLUSCHI e derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</p>							
Calorie KJ 1915 KJ 22,8% AR	Calorie Kcal 461 Kcal 23,1% AR	Grassi 31,6 g 45,1% AR	Grassi saturi 12 g 60,0% AR	Carboidrati 18,2 g 7,1% AR	Zuccheri 11,6 g 12,9% AR	Proteine 26,2 g 52,4% AR	Sale 2,3 g 38,3% AR
 <p>AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.</p>							



CARTELLINO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Ai sensi dell'art. 16 decreto legislativo 27.1.1992 n.109; art. 47 Legge 22.2.1994 n.146;Decreto 20.12.1994 e Reg. UE 1169/2011

PRODOTTI DI GASTRONOMIA PRONTI PER IL CONSUMO ALLEGATO N. 5

Gruppo	Ingredienti						
Insalatona	<u>Insalata 4° Gamma</u> <u>Pomodoro</u>						
Denominazione	<u>Ciliegine di mozzarella</u> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Mozz.Moro Ovolini: LATTE, fermenti lattici, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico o Mozzarella professionale Mini: LATTE, LATTE parzialmente scremato, sale, coagulante microbico, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici 						
INSALATONA SORRENTO	<u>Olive nere denocciolate</u> (in base alla disponibilità): <ul style="list-style-type: none"> o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) o Olive nere denocciolate: Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico e acido citrico, stabilizzante del colore: E579 (gluconato ferroso) 						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Filetti Alici Olio Semi 4/4</u> : Filetti di ACCIUGHE , olio di girasole, sale <u>Origano</u>						
<p>Considerando le differenti fasi di preparazione, potrebbero essere presenti in tracce tutti gli allergeni listati nel Reg. UE 1169/2011, ovvero: GLUTINE, CROSTACEI e derivati, UOVA e derivati, PESCE e derivati, ARACHIDI e derivati, SOIA e derivati, LATTE e derivati, FRUTTA A GUSCIO e derivati, SEDANO e derivati, SENAPE e derivati, SEMI DI SESAMO e derivati, LUPINO e derivati, MOLLUSCHI e derivati, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</p>							
Calorie KJ 1079 KJ 12,8% AR	Calorie Kcal 259 Kcal 13,0% AR	Grassi 16,2 g 23,1% AR	Grassi saturi 7,4 g 37,0% AR	Carboidrati 9,3 g 3,6% AR	Zuccheri 5,1 g 5,7% AR	Proteine 19,9 g 39,8% AR	Sale 5,9 g 98,3% AR
<p>AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.</p>							