



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						
Focaccia farcita	<p><u>Fondo pizza</u>*: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, LATTE liquido, olio di oliva (2%), lievito naturale, sale, zucchero, farina di GRANO maltato</p> <p><u>Pomodoro</u>: Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche</p> <p><u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><u>Basilico fresco</u></p>						
Denominazione							
FOCACCIA MARGHERITA (trancio)							
*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 1937 KJ 23,1% AR	Calorie Kcal 465 Kcal 23,3% AR	Grassi 16,9 g 24,1% AR	Grassi saturi 8,4 g 42,0% AR	Carboidrati 53,7 g 21,1% AR	Zuccheri 5,2 g 5,8% AR	Proteine 22,6 g 45,2% AR	Sale 2,4 g 40,0% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Focaccia farcita	<i>Fondo pizza*</i> : Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, LATTE liquido, olio di oliva (2%), lievito naturale, sale, zucchero, farina di GRANO maltato						
Denominazione	<i>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</i>						
FOCACCIA MARGHERITA (trancio) (var. Passata di Pomodoro)	<ul style="list-style-type: none"> o Frulloro (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale <i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</i> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <u>Olio, Origano, Sale, Zucchero</u>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Basilico fresco</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 SO ₂							
Calorie KJ 1983 KJ 23,6% AR	Calorie Kcal 475 Kcal 23,8% AR	Grassi 16,2 g 23,1% AR	Grassi saturi 8,5 g 42,5% AR	Carboidrati 57,7 g 22,6% AR	Zuccheri 7,9 g 8,8% AR	Proteine 23,1 g 46,2% AR	Sale 4 g 66,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<p><i>Schiacciata Bianca piccola*</i>: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato, lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro, lievito</p> <p><i>Pomodorina</i>: Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche</p> <p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Fungo mix</i>: Funghi (funghi Pleurotus Ostreatus, famigliaola gialla Pholiota Mutabilis, funghi Shiitake Lentinus edodes, funghi prataioli coltivati Agaricus Bisporus) (69%), olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, aromi naturali</p>						
Denominazione							
SCHIACCIATA AI FUNGHI (trancio)							
*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	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
2644 KJ	630 Kcal	22,9 g	9 g	75,4 g	4,2 g	28,2 g	4,5 g
31,5% AR	31,5% AR	32,7% AR	45,0% AR	29,6% AR	4,7% AR	56,4% AR	75,0% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<u>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Frulloro (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale 						
SCHIACCIATA AI FUNGHI (trancio) (var. Passata di pomodoro)	<u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><u>Fungo mix</u>: Funghi (funghi Pleurotus Ostreatus, famigliola gialla Pholiota Mutabilis, funghi Shiitake Lentinus edodes, funghi prataioli coltivati Agaricus Bisporus) (69%), olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, aromi naturali</p>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Olio, Origano, Sale, Zucchero</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 2690 KJ 32,0% AR	Calorie Kcal 641 Kcal 32,1% AR	Grassi 22,3 g 31,9% AR	Grassi saturi 9,1 g 45,5% AR	Carboidrati 79,4 g 31,1% AR	Zuccheri 6,9 g 7,7% AR	Proteine 28,7 g 57,4% AR	Sale 6,1 g 101,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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
Schiacciata farcita	
Denominazione	<p><i>Schiacciata Bianca piccola*</i>: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato, lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro, lievito</p>
SCHIACCIATA AL COTTO (trancio)	<p><i>Pomodorina</i>: Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche</p> <p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Prosciutto Cotto Granblu</i>: Coscia di suino (73%), acqua, sale, destrosio, aromi, zucchero, stabilizzanti: carragenine, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio</p>
*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>	
<p>Calorie KJ 2539 KJ 30,2% AR</p>	<p>Calorie Kcal 604 Kcal 30,2% AR</p> <p>Grassi 18,4 g 26,3% AR</p> <p>Grassi saturi 9,3 g 46,5% AR</p> <p>Carboidrati 75,3 g 29,5% AR</p> <p>Zuccheri 4,3 g 4,8% AR</p> <p>Proteine 32,1 g 64,2% AR</p> <p>Sale 4,7 g 78,3% AR</p> <p align="center">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																								
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito																								
Denominazione	<i>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</i>																								
SCHIACCIATA AL COTTO (trancio) (var. "Passata di pomodoro")	<ul style="list-style-type: none"> o Frullato (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale <i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</i> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <i>Prosciutto Cotto Granblu</i> : Coscia di suino (73%), acqua, sale, destrosio, aromi, zucchero, stabilizzanti: carragenine, antiossidanti: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio																								
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<i>Olio, Origano, Sale, Zucchero</i>																								
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 SO ₂																									
<table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Calorie KJ</td> <td>Calorie Kcal</td> <td>Grassi</td> <td>Grassi saturi</td> <td>Carboidrati</td> <td>Zuccheri</td> <td>Proteine</td> <td>Sale</td> </tr> <tr> <td>2585 KJ</td> <td>615 Kcal</td> <td>17,7 g</td> <td>9,4 g</td> <td>79,4 g</td> <td>7 g</td> <td>32,6 g</td> <td>6,3 g</td> </tr> <tr> <td>30,8% AR</td> <td>30,8% AR</td> <td>25,3% AR</td> <td>47,0% AR</td> <td>31,1% AR</td> <td>7,8% AR</td> <td>65,2% AR</td> <td>105,0% AR</td> </tr> </table> <p align="center">AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.</p>		Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale	2585 KJ	615 Kcal	17,7 g	9,4 g	79,4 g	7 g	32,6 g	6,3 g	30,8% AR	30,8% AR	25,3% AR	47,0% AR	31,1% AR	7,8% AR	65,2% AR	105,0% AR
Calorie KJ	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale																		
2585 KJ	615 Kcal	17,7 g	9,4 g	79,4 g	7 g	32,6 g	6,3 g																		
30,8% AR	30,8% AR	25,3% AR	47,0% AR	31,1% AR	7,8% AR	65,2% AR	105,0% AR																		



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						
Schiacciata farcita							
Denominazione	<i>Schiacciata Bianca piccola</i> *: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
SCHIACCIATA ALLA SALSICCIA (trancio)	<p><i>Pomodorina</i>: Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche</p> <p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Impasto Salsiccia Suino</i>: Carne suina (80%), acqua, aroma, sale, pepe, antiossidante: E301, aromi naturali, aglio disidratato</p>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine							
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 2653 KJ 31,6% AR	Calorie Kcal 632 Kcal 31,6% AR	Grassi 21,1 g 30,1% AR	Grassi saturi 10,4 g 52,0% AR	Carboidrati 76,5 g 30,0% AR	Zuccheri 4 g 4,4% AR	Proteine 32,1 g 64,2% AR	Sale 4,9 g 81,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kj/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<u>Schiacciata Bianca piccola*</u> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<u>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</u>						
SCHIACCIATA ALLA SALSICCIA (trancio) (var. Passata di pomodoro)	<ul style="list-style-type: none"> o Frulloro (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale <u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <u>Impasto Salsiccia Suino:</u> Carne suina (80%), acqua, aroma, sale, pepe, antiossidante: E301, aromi naturali, aglio disidratato						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Olio, Origano, Sale, Zucchero</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 3698 KJ 44,0% AR	Calorie Kcal 642 Kcal 32,1% AR	Grassi 20,4 g 29,1% AR	Grassi saturi 10,5 g 52,5% AR	Carboidrati 80,6 g 31,6% AR	Zuccheri 6,7 g 7,4% AR	Proteine 32,6 g 65,2% AR	Sale 6,5 g 108,3% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<u>Schiacciata Bianca piccola</u> *: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</u> :						
<p align="center">SCHIACCIATA BIANCA DELL'ORTO (trancio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><u>Melanzane alla Griglia</u>: Melanzane, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, piante aromatiche, sale, spezie, correttore di acidità: acido citrico e acido lattico, antiossidante: acido ascorbico</p> <p><u>Zucchine alla Griglia</u>: Zucchine (63%), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, piante aromatiche, sale, correttore di acidità: acido lattico, spezie, antiossidante: acido ascorbico</p> <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>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine							
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 SO ₂							
Calorie KJ 3043 KJ 36,2% AR	Calorie Kcal 727 Kcal 36,4% AR	Grassi 33,3 g 47,6% AR	Grassi saturi 10,2 g 51,0% AR	Carboidrati 75,9 g 29,8% AR	Zuccheri 4,5 g 5,0% AR	Proteine 28 g 56,0% AR	Sale 4,6 g 76,7% 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						
Schiacciata farcita	<p><u>Schiacciata Bianca piccola*</u>: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato, lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro, lievito</p> <p><u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><u>Melanzane a fette grigliate*</u></p> <p><u>Zucchine a fette grigliate*</u></p> <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>						
Denominazione							
SCHIACCIATA BIANCA DELL'ORTO (trancio) (var. Verdure Grigliate di "Bonchef")							
*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	Calorie Kcal	Grassi	Grassi saturi	Carboidrati	Zuccheri	Proteine	Sale
2417 KJ	575 Kcal	15,8 g	8,3 g	76,5 g	5,3 g	28,4 g	4 g
28,8% AR	28,8% AR	22,6% AR	41,5% AR	30,0% AR	5,9% AR	56,8% AR	66,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							

Data Creazione 08 marzo 2023

Data Revisione 12 aprile 2024



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						
Schiacciata farcita							
Denominazione							
SCHIACCIATA BIANCANEVE (trancio)	<p><i>Schiacciata Bianca piccola*</i>: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato, lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro, lievito</p> <p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici 						
*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 2215 KJ 26,4% AR	Calorie Kcal 526 Kcal 26,3% AR	Grassi 13 g 18,6% AR	Grassi saturi 8 g 40,0% AR	Carboidrati 73,1 g 28,7% AR	Zuccheri 2,3 g 2,6% AR	Proteine 27,3 g 54,6% AR	Sale 3,7 g 61,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



CARTELLINO UNICO INGREDIENTI DEI PRODOTTI VENDUTI SFUSI

Al 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						
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<i>Pomodorina</i> : Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche						
SCHIACCIATA BUFALOTTA (trancio)	<p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Prosciutto Crudo</i>: Coscia di suino, sale. Conservante: nitrito di potassio</p> <p><i>Mozzarella di Bufala (in base alla disponibilità)</i>:</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 						
*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 3108 KJ 37,0% AR	Calorie Kcal 741 Kcal 37,1% AR	Grassi 29,5 g 42,1% AR	Grassi saturi 16,1 g 80,5% AR	Carboidrati 75,3 g 29,5% AR	Zuccheri 4,2 g 4,7% AR	Proteine 41,5 g 83,0% AR	Sale 6,2 g 103,3% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<i>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</i> <ul style="list-style-type: none"> o Frullato (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale 						
SCHIACCIATA BUFALOTTA (trancio) (var. Passata di pomodoro)	<i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</i> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici 						
	<i>Prosciutto Crudo</i> : Coscia di suino, sale. Conservante: nitrato di potassio						
	<i>Mozzarella di Bufala (in base alla disponibilità):</i> <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 						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<i>Olio, Origano, Sale, Zucchero</i>						
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 SO ₂							
Calorie KJ 3154 KJ 37,5% AR	Calorie Kcal 752 Kcal 37,6% AR	Grassi 28,8 g 41,1% AR	Grassi saturi 16,2 g 81,0% AR	Carboidrati 79,3 g 31,1% AR	Zuccheri 6,9 g 7,7% AR	Proteine 42 g 84,0% AR	Sale 7,8 g 130,0% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kj/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<i>Pomodorina</i> : Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche						
SCHIACCIATA COTTO E FUNGHI (trancio)	<p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Fungo mix</i>: Funghi (funghi Pleurotus Ostreatus, famigliola gialla Pholiota Mutabilis, funghi Shiitake Lentinus edodes, funghi prataioli coltivati Agaricus Bisporus) (69%), olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, aromi naturali</p> <p><i>Prosciutto Cotto Granblu</i>: Coscia di suino (73%), acqua, sale, destrosio, aromi, zucchero, stabilizzanti: carragenine, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio</p>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine							
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 SO ₂							
Calorie KJ 2706 KJ 32,2% AR	Calorie Kcal 645 Kcal 32,3% AR	Grassi 23,3 g 33,3% AR	Grassi saturi 9,6 g 48,0% AR	Carboidrati 75,5 g 29,6% AR	Zuccheri 4,4 g 4,9% AR	Proteine 30,9 g 61,8% AR	Sale 4,8 g 80,0% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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
Schiacciata farcita	<u>Schiacciata Bianca piccola*</u> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito
Denominazione	<u>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Frullato (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale
<p align="center">SCHIACCIATA COTTO E FUNGHI (trancio) (var. Passata di pomodoro)</p>	<u>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</u> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <u>Fungo mix</u> : Funghi (funghi Pleurotus Ostreatus, famigliola gialla Pholiota Mutabilis, funghi Shiitake Lentinus edodes, funghi prataioli coltivati Agaricus Bisporus) (69%), olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico, aromi naturali <u>Prosciutto Cotto Granblu</u> : Coscia di suino (73%), acqua, sale, destrosio, aromi, zucchero, stabilizzanti: carragenine, antiossidante: eritorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Olio, Origano, Sale, Zucchero</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
2752 KJ	656 Kcal	22,6 g	9,7 g	79,6 g	7,1 g	31,4 g	6,4 g
32,8% AR	32,8% AR	32,3% AR	48,5% AR	31,2% AR	7,9% AR	62,8% AR	106,7% AR

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



CARTELO 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						
Schiacciata farcita							
Denominazione	<i>Schiacciata Bianca piccola</i> *: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
SCHIACCIATA MARGHERITA (trancio)	<p><i>Pomodorina</i>: Polpa di pomodoro 68%, concentrato di pomodoro 17%, olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), sale, zucchero, piante aromatiche</p> <p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Basilico fresco</i></p>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine							
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 SO ₂							
Calorie KJ 2364 KJ 28,1% AR	Calorie Kcal 562 Kcal 28,1% AR	Grassi 15,7 g 22,4% AR	Grassi saturi 8,3 g 41,5% AR	Carboidrati 75,1 g 29,5% AR	Zuccheri 4 g 4,4% AR	Proteine 28 g 56,0% AR	Sale 4,1 g 68,3% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



CARTELO 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						
Schiacciata farcita	<i>Schiacciata Bianca piccola</i> *: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
Denominazione	<i>Passata di pomodoro (in base alla disponibilità):</i>						
SCHIACCIATA MARGHERITA (trancio) (var. Passata di Pomodoro)	<ul style="list-style-type: none"> o Frulloro (frullato di pomod. Fresco): Pomodoro o Passata Pomod. Steril. Brik: Pomodoro, sale o Passata di Pomodoro Mutti: Pomodoro, sale <i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità):</i> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <u>Olio, Origano, Sale, Zucchero</u>						
*Prodotto surgelato o congelato all'origine	<u>Basilico fresco</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 SO ₂							
Calorie KJ 2409 KJ 28,7% AR	Calorie Kcal 573 Kcal 28,7% AR	Grassi 15 g 21,4% AR	Grassi saturi 8,4 g 42,0% AR	Carboidrati 79,2 g 31,1% AR	Zuccheri 6,7 g 7,4% AR	Proteine 28,4 g 56,8% AR	Sale 5,7 g 95,0% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita							
Denominazione	<i>Schiacciata Bianca piccola*</i> : Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato , lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro , lievito						
SCHIACCIATA MORTADELLA E RUCOLA (trancio)	<p><i>Mozzarella cubettata (in base alla disponibilità)</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mozzarella Concassè: LATTE pastorizzato, sale, caglio. fermenti lattici o Mozzarella professionale Cubetti: LATTE, sale, caglio. fermenti lattici <p><i>Mortadella professional</i>: Carne di suino, trippino di suino, carni separate meccanicamente di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio</p> <p><i>Rucola</i></p>						
*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 2603 KJ 31,0% AR	Calorie Kcal 620 Kcal 31,0% AR	Grassi 21,5 g 30,7% AR	Grassi saturi 11,3 g 56,5% AR	Carboidrati 73,5 g 28,8% AR	Zuccheri 2,5 g 2,8% AR	Proteine 31,5 g 63,0% AR	Sale 4,4 g 73,3% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							



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						
Schiacciata farcita							
Denominazione							
SCHIACCIATA OLIO E ROSMARINO (trancio)	<p><i>Schiacciata Bianca piccola*</i>: Farina di GRANO tenero tipo 00, acqua, lievito, sale, farina di GRANO maltato, lievito madre inattivo di FRUMENTO di GRANO duro, lievito</p> <p><i>Olio Extra Vergine di Oliva</i></p> <p><i>Rosmarino fresco</i></p>						
*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 2083 KJ 24,8% AR	Calorie Kcal 496 Kcal 24,8% AR	Grassi 15,1 g 21,6% AR	Grassi saturi 2,9 g 14,5% AR	Carboidrati 72,6 g 28,5% AR	Zuccheri 1,8 g 2,0% AR	Proteine 15,3 g 30,6% AR	Sale 3,1 g 51,7% AR
AR = Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal.							

Data Creazione 22 settembre 2020

Data Revisione 18 aprile 2024