

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO



CONFEZIONE vasi di vetro sterili con capsule twist-off amarene 100% (origine Puglia-Italia), zucchero disciolto 40g. in 100g. di prodotto. STRUTTURA consistenza semi solida PH 5,03 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PRODOTTO PASTORIZZATO Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo < 10 Staffiococchi coagulasi positivo < 10 Salmonella spp Assente Listeria monocytogenes Assente VALORE ENERGETICO: kjoule 785 RASSI 0,20g di cui acidi grassi saturi 0,07g grassi 0,20g di cui acidi grassi saturi 0,07g NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO ISTRUZIONI PER L'USO ISTRUZIONE DEI RISCHI INDICAZIONE DEI RISCHI LO SI di visi anchi sono portare anche a forme diarnoiche. al dettaglio e all'ingrosso Lo sollettività.	PRODOTTO	CONFETTURA EXTRA DI AMARENE		
meno dolce e più amarognolo, viene usata per farne bevande, sciroppata o confetture. La nostra confettura utilizza amarene coltivate nella nostra azienda in modo selvatico.		PRODOTTO SENZA GLUTINE		
CONFEZIONE vasi di vetro sterili con capsule twist-off amarene 100% (origine Puglia-Italia), zucchero disciolto 40g. in 100g. di prodotto. STRUTTURA consistenza semi solida PH 5,03 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PRODOTTO PASTORIZZATO Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo < 10 Staffiococchi coagulasi positivo < 10 Salmonella spp Assente Listeria monocytogenes Assente VALORE ENERGETICO: kjoule 785 RASSI 0,20g di cui acidi grassi saturi 0,07g grassi 0,20g di cui acidi grassi saturi 0,07g NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO ISTRUZIONI PER L'USO ISTRUZIONE DEI RISCHI INDICAZIONE DEI RISCHI LO SI di visi anchi sono portare anche a forme diarnoiche. al dettaglio e all'ingrosso Lo sollettività.	DESCRIZIONE	meno dolce e più amarognolo, viene usata per farne bevande, sciroppata o confetture. La nostra confettura utilizza amarene		
INGREDIENTI amarene 100% (origine Puglia-Italia), zucchero disciolto 40g. in 100g. di prodotto. STRUTTURA consistenza semi solida pH 5,03 CARATTERISTICHE Attività dell'acqua (aw) 0,79 Temperatura 20°C PRODOTTO PASTORIZZATO Coliformi totali < 10 Escherichia coli β-glucuronidasi positivo < 10 Stafilococchi coagulasi positivo < 10 Salmonella spp	FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg		
STRUTTURA Consistenza semi solida PH 5,03	CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE Attività dell'acqua (aw) PRODOTTO PASTORIZZATO Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Stafilococchi coagulasi positivo Salmonella spp Listeria monocytogenes Assente VALORE ENERGETICO: kjoule 795 Listeria monocytogenes Assente PROTEINE 82,29 Listeria monocytogenes ASALE 0,079 LOZAR BOIDARTI 429 di cui zuccheri 409 LOZAR BOIDARTI 429 di cui zuccheri 409 LOZAR BOIDARTI 429 LOZAR	INGREDIENTI	, , ,		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PRODOTTO PASTORIZZATO Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Staffilococchi coagulasi positivo Salmonella spp Listeria monocytogenes Assente VALORE ENERGETICO: kjoule 1785 MICROBIOLOGICI INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO INFORMECIALE INDICAZIONE DEI RISCHI INDICAZIONE DEI RISCHI CARATTERISTICA Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Coligoritico Coligoritico coagulasi positivo Coligoritico Coligoritic	STRUTTURA	consistenza semi solida		
PRODOTTO PASTORIZZATO		•		
PRODOTTO PASTORIZZATO			-	
Coliformi totali Coliformi totali Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Coliformi totali Coliformi totali Escherichia coli β-glucuronidasi positivo Coliformi totali Coliformi t	CHIMICO-FISICHE		20°C	
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo				
Stafilococchi coagulasi positivo Campagnare Campagn	PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
MICROBIOLOGICI Salmonella spp Assente Listeria monocytogenes Assente VALORE ENERGETICO: kjoule 795 koal 188 GRASSI 0,209 di cui acidi grassi saturi 0,079 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO ISTRUZIONE DEI RISCHI SITRUZIONE DEI RISCHI SITRUZIONE DI DISTRIBUZIONE INDICAZIONE DI DISTRIBUZIONE ASSENTE Assente A				
Salmonella spp				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO INDICAZIONE DEI RISCHI VALORE ENERGETICO: kjoule 795 kcal 188 GRASSI 0,20g di cui acidi grassi saturi 0,07g CARBOIDRATI 42g di cui zuccheri 40g FIBRA 4,5g PROTEINE 2,2g SALE 0,05g ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservationi della luce. Il barattolo aperto deve essere conservazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE al dettaglio e all'ingrosso				
INFORMAZIONI INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO Cardina di cui zuccheri 40g				
INFORMAZIONI CARBOIDRATI 42g 40g 42g				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI 42g 40g (valori medi per 100g. di prodotto) FIBRA 4,5g PROTEINE 2,2g SALE 0,05g ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE al dettaglio e all'ingrosso collettività.	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)			
NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto) FIBRA 4,5g PROTEINE 2,2g SALE 0,05g ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) Indicazione del presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE Acqualità di dettaglio e all'ingrosso CATEGORIA DI CONSUMATORI			_	
(valori medi per 100g. di prodotto) FIBRA 4,5g PROTEINE 2,2g			_	
ROTEINE 2,2g SALE 0,05g SALE 0,05g SALE 1,1g S1,1g		di cui zuccheri	40g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO INDICAZIONE DEI RISCHI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI Condizione di Consumatorio de vitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. COllettività.		FIBRA	4,5g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO INDICAZIONE DEI RISCHI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE al dettaglio e all'ingrosso CATEGORIA DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE		PROTEINE	2,2g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE ISTRUZIONI PER L'USO INDICAZIONE DEI RISCHI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE ACQUA 51,1g Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE al dettaglio e all'ingrosso CATEGORIA DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE		SALE	0,05g	
Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI		ACQUA	51.1g	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI ONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZI				
non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) INDICAZIONE DEI RISCHI E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI al dettaglio e all'ingrosso Collettività.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) INDICAZIONE DEI RISCHI E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI al dettaglio e all'ingrosso collettività.		non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa,		
conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE Al dettaglio e all'ingrosso CATEGORIA DI CONSUMATORI CONSUMATORI	TEMPO DI VITA COMMERCIALE	sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere		
giorni. Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI COllettività.		·	conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7	
Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI CONDIZIONE DI CONSUMATORI		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
INDICAZIONE DEI RISCHI E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE CATEGORIA DI CONSUMATORI ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.) E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CATEGORIA DI CONSUMATORI collettività.				
energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche. CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE al dettaglio e all'ingrosso CATEGORIA DI CONSUMATORI collettività.	ISTRUZIONI PER L'USO	ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci		
CATEGORIA DI CONSUMATORI collettività.	INDICAZIONE DEI RISCHI	energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che		
CATEGORIA DI CONSUMATORI collettività.	CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE			
	CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.		