ANNA TURA

COLIFLOR
BIPACK

DESCRIPCIÓN

Las innovadoras bandejas de dos compartimentos ofrecen el producto manteniendo inalteradas las características de las verduras frescas cocidas al natural, con el mismo gramaje de 300 g. El envase, simplemente dividido en dos partes, permite consumir solo una, guardando la otra cómodamente en el frigorífico.





VENTAJAS DE LA LÍNEA:

Annatura Bipack resulta un envase aún más práctico, y constituye una ayuda adicional a la preparación y al consumo de alimentos sanos y buenos.
Además, al poder optar por comer el producto en varias veces, se sostiene la idea de un empleo consciente de los alimentos y no masivo, que evite los derroches.

COLIFLOR
AL NATURAL
150 g + 150 g

8 054934 420641

IFS Food

Producido por: ANNATURA srl
Fábrica Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma

Ficha Técnica / Coliflor

Valores nutricionales por 100 g coliflor

ENERGÍA (calorías)	31 kcal / 132 kJ
Parte comestible	100
Agua	89,8
Proteínas	3,4
Grasas	0,2
Grasas saturadas	0,07
Hidratos de carbono	2,9

Azúcares	2,6
Fibra total	2,6
Sal (mg)	6
Calcio (mg)	42
Hierro (mg)	0,6
Vitamina A (µg)	45
Vitamina C (mg)	38

Elaboración efectuada a partir de datos de composición nutritiva de los alimentos procedentes de:

CREA
Centro de investigación Alimentos y Nutrición

Página web:
https://www.crea.gov.it/alimenti-e-nutrizione

Página web:
https://www.alimentinutrizione.it

INGREDIENTES	Coliflor en MAP: coliflor fresca sin aromas ni conservantes añadidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: blanco mate. Olor: característico. Consistencia: tejido compacto comparable al fresco. Palatabilidad: comparable al producto fresco.
VIDA ÚTIL	Coliflor en MAP: producto comestible hasta 30 días.
PROCESO PRODUCTIVO	Especialidad perteneciente a la V gama. Coliflor cuidadosamente seleccionada en la calidad de la materia prima. El exclusivo proceso de preparación y cocción permite mantener las propiedades organolépticas y nutricionales. La coliflor se procesa en un ambiente totalmente controlado desde el punto de vista higiénico y sanitario, de acuerdo con el plan de autocontrol HACCP aplicado a la planta de producción. En la producción se aplican las normas IFS Food.
MODO DE CONSERVACIÓN	El producto debe conservarse a una temperatura comprendida entre 0/+4 °C. Una vez abierto el envase, el producto debe consumirse completamente. Es oportuno mantener la cadena del frío.
PREPARACIÓN	Calentar durante 5 minutos en una sartén o durante 3 minutos en el microondas a 950 vatios y remover durante el calentamiento.
PROCEDENCIA DE LA MATERIA PRIMA	Italia.
OTRO MATERIAL VEGETAL	≤ 2%
ALÉRGENOS	El producto no contiene alérgenos y cumple con el Reg. (UE) 1169/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones. En la etiqueta se indican posibles contaminaciones cruzadas.
ENVASE	Para el producto al natural: COPOLÍMERO DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE Y PELÍCULA ANTIFOG. Para el producto en MAP: BANDEJA DE PP-EVOH-PP TRANSPARENTE DE BARRERA Y PELÍCULA ANTIFOG. Declaración de idoneidad al contacto con los alimentos: D.M. 21/3/1973 y sucesivas modificaciones e integraciones; Decr. Legis. 152/2006 - art. 226 apdo. 4; Decr. Legis. 10 febrero 2017 n. 29; Reglamento (CE) 1935/2004 sucesivas modificaciones e integraciones; Directiva 2007/19/CE y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 10/2011 y sucesivas modificaciones e integraciones; Reglamento (UE) 2015/174, que modifica y rectifica el Reglamento UE 10/2011.
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Listeria monocytogenes Ausente UFC/25 g. En virtud del REGLAMENTO (CE) n.º 2073/2005 y sucesivas modificaciones e integraciones.