



## FICHE TECHNIQUE CHILLIES À L'HUILE

DATUM: Junio 2016

R.S.I: N° 21.570/LO

CHILLY À L'HUILE DE TOURNESOL RAFFINÉE

Zutaten: Chili, raffiniertes Sonnenblumenöl, Knoblauch, Salz und Citronensäure.

1. Die Paprika waschen.
2. Manuelle Entfernung des Schwanzes
3. Verpackung.
4. Container geschlossen.
5. Pasteurisierung.
6. Reinigung der Gläser.
7. Etikettierung.
8. Lagerung.

**Pasteurisation (100 ° C, 35 minutes). Chaque lot est analysé au laboratoire CNTA à San Adrián (Navarre) pour mesurer le PH**

Energiewert: 733 kJ-178 Kcal

Lipide: 17 g

Davon gesättigt: 2,2 g

Kohlenhydrate: 2,7 g

Davon Zucker: 1,6 g

Ballaststoffe: 3,2 g

Eiweiß: 1,9 g

Salz: 0,82 g

**Conservez-les dans un endroit frais et secs sans exposition au soleil.**

Es erfordert keine Vorbereitung auf den Verzehr, die ausnahmslos für alle Verbraucher bestimmt ist.

4 Jahre ab dem Tag der Verpackung

ART DER VERPACKUNG UMHÜLLUNG PACKUNGSPACKUNGEN

**Verre Remplissage** manuel et fermeture manuelle. Film rétractable S-314

Faltschachteln aus Karton

Kann ohne einfache Öffnung Manuelle Füllung und Schließen der Maschine. Faltschachteln mit 1/2 kg

Mit Handschuhen und einer Mütze, und im Falle von Männern mit Bart, Verwendung einer speziellen Mütze für den Bart.

Setzen Sie das Produkt nicht mit dem Boden in Kontakt, legen Sie eine Palette, leere Kartons ... zwischen den Kartons mit dem Produkt und dem Boden.

**Halten Sie die Türen und Fenster in der Werkstatt geschlossen.**