

Codice articolo
FF0952Denominazione commerciale
Gramigna con Salsiccia 300gIT
9-2624 L
CEDenominazione prodotto
Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e salsicciaTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**DENOMINAZIONE: **GRAMIGNA CON SALSICCIA**
BARCODE: 8001246209525
DICHIARAZIONE: Non contiene OGM
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C

Ingredienti: Sugo alla salsiccia 69% [polpa di pomodoro, salsiccia 22% [carne suina (origine Italia), sale, saccarosio, destrosio, aromi, aromi naturali, aglio; correttore di acidità: E262; antiossidanti: E300, E331; coloranti: E120, E100; conservante: E252], olio extra vergine di oliva, cipolla, vino bianco (Contiene SOLFITI), sale, estratto di lievito, carota, olio di semi di girasole, pepe bianco in polvere, rosmarino], pasta gramigna 27% (semola di GRANO duro, acqua), olio di semi di girasole. Può contenere tracce di UOVA e SOIA.

2) SHELF LIFESHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700W per 2 minuti FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170° per 5 minuti
DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.**3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO**UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo
PESO NETTO: **300 g e** PESO LORDO: 325 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 47 Profondità 145UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1425 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196**4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI****Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**Energia 1065 kJ / 254 kcal
Grassi 15g
di cui acidi grassi saturi 3,3g
Carboidrati 24g
di cui zuccheri 2,2g
Proteine 6,2g
Sale 1,23g
di cui sodio
Fibra Alimentare**Caratteristiche Microbiologiche**Carica batterica totale < 10.000 ufc/g
Coliformi totali < 100 ufc/g
Escherichia coli < 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi + < 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g
Muffe < 100 ufc/g
Salmonella spp. assente su 25g
Listeria monocytogenes assente su 25g**Caratteristiche chimico fisiche**

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011