



RAGÙ DI CACCIA

Cucina Toscana

CODICE PRODOTTO	PEZZATURA	PESO NETTO	PESO LORDO	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO	EAN CODE
318	212 ml	180 g	340 g	vaso vetro	cartone	8032573580193

Tipologia di prodotto / Product Type

Ragù sterilizzato in vaso - *Sterilized sauce in jar*

Ingredienti / Ingredients

Polpa di pomodoro (correttore di acidità: acido citrico), carne di selvaggina 22,5% (capriolo, cinghiale, lepree), carne di suino, carne di anatra, cipolla, olio extravergine di oliva, vino (contiene **SOLFITI**), carota, aglio, sale, olio di semi di girasole, olive (acqua, sale, correttore di acidità E330 acido citrico), succo di limone, pepe, cacao amaro in polvere, salvia, rosmarino, pepe rosa, peperoncino, timo, ginepro, miscela di spezie.

*Tomato pulp (acidity regulator: citric acid), game meat 22.5% (roe deer, wild boar, hare), pork, duck meat, onion, extra virgin olive oil, wine (contains **SULPHITES**), carrot, garlic, salt, sunflower oil, olives (water, salt, acidity regulator E330 citric acid), lemon juice, pepper, bitter cocoa powder, sage, rosemary, pink pepper, chilli, thyme, juniper, spice mix.*

Allergeni / Allergens

SOLFITI - SULPHITE

Ogm

in base alle dichiarazioni rese sulle materie prime dai ns fornitori, in riferimento alla Normativa Europea relativa agli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni), il prodotto in oggetto non contiene OGM

Caratteristiche del prodotto / Product features

Prodotto pronto all'uso. Senza glutine. Senza conservanti aggiunti.

Ready to use product. Gluten free. Without added preservatives.

Temperatura ottimale per la degustazione / Optimal temperature for tasting

18° / 20° C

Limiti microbiologici interni / Internal microbiological limits

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
CBT	UFC/g	<10
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	UFC/g	<10
MUFFE E LIEVITI	UFC/g	<10
SALMONELLA SPP	25g	ASSENTE
LISTERIA MONOCYTOGENES	25g	ASSENTE

Parametri chimico-fisici / Physico-chemical parameters

Ph: 4.6/5.3 - AW: 0.97/0.98

Parametri organolettici / Organoleptic parameters

COLORE:	Rosso intenso striato di marrone chiaro
ODORE:	Tipico del ragù artigianale
SAPORE:	Tipico del ragù artigianale
CONSISTENZA	Cremosa con pezzetti di carne

Etichettatura / Labeling

LOTTO DI PRODUZIONE:	codice alfabetico che identifica la data di produzione
T M C:	36 mesi

Parametri nutrizionali / Nutritional parameters

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO							
VALORE ENERGETICO		kJ		517		kcal	124
GRASSI g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	CARBOIDRATI g	DI CUI ZUCCHERI g	PROTEINE g	SALE g		
6,2	1,6	3,6	2,3	13	1,3		

Modalità di conservazione / Method of conservation

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 5 giorni.
Keep in a cold and dry place. Once opened, keep refrigerated at 0 ° / + 4 ° C and use within 5 days.

Stabilimento di produzione / Manufacturing plant

Via A. Modigliani, 27/A 56010 Vicopisano - PI - IT 9-3594/L CE

Pallettizzazione / Palletization

180g - 212 ml vaso standard

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
12	20 x 27,5 x 9,5	4,30 kg	80 x 120 cm	14	8	112	1344

PALLET	KG	DIMENSIONI
GRANDE / EPAL	20	80 x 120 cm