



RAGÙ DI CONIGLIO

Cucina Toscana

CODICE PRODOTTO	PEZZATURA	PESO NETTO	PESO LORDO	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO	EAN CODE
175	212 ml	180 g	330 g	vaso vetro	cartone	8 03257358638 6

Tipologia di prodotto / Product Type

Ragù sterilizzato in vaso - *Sterilized sauce in jar*

Ingredienti / Ingredients

Carne di coniglio 53%, polpa di pomodoro (correttore di acidità: acido citrico), cipolla, fegati di coniglio 7%, vino (contiene **SOLFITI**), olio extravergine di oliva, sale, aglio, pepe, rosmarino, salvia, timo.

*Rabbit meat 53%, chopped tomato (acidity regulator: citric acid), onion, rabbit liver 7%, wine (contains **SULPHITES**), extra virgin olive oil, salt, garlic, pepper, rosemary, sage, thyme.*

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 MESOPHILE AEROBES	UFC/g CFU/g	<10
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI SULPHITE REDUCING ANAEROBES	UFC/g CFU/g	<10
MUFFE E LIEVITI MOULDS AND YEAST	UFC/g CFU/g	<10
SALMONELLA SPP	25g	NON RILEVABILE
LISTERIA MONOCYTOGENES	25g	NON RILEVABILE

Parametri chimico-fisici / Physico-chemical parameters

Ph: > 4.6 – AW> 0.85

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		kcal		
GRASSI g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	CARBOIDRATI g	DI CUI ZUCCHERI g	PROTEINE g	SALE g	
8,4	2,4	2,9	1,5	15	1,4	

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