



Agroalimenta srl

Scheda Tecnica

Ragù di salsiccia

Revisione: 1 del 03/02/2020
Codice: 00501

Dati generali

Codice Articolo 00501
Codice EAN 8 032697 220005
Peso 300 g

Dati logistici

imballo	materiali	Dimensioni l*I*h	Peso netto/lordo (Kg)	Pallettizzazione			
				Pz/ct	Ct/strato	Stati/pallet	volume
primario (unità vaso)	vetro / metallo	9 (h) * 6,5 diametro	0,30 / 0,37	12	13	10	80*120*180
secondario - cartone	cartone	22,5*29,5*13,8	3,5/ 5,8				

Material to contact with the foods in accord to the Reg. UE 2026/06, 1935/04, 10/2011 and subsequent changes.

Ingredienti

Ingredienti: polpa di pomodoro, carne di suino 37,4% (15%), cipolla, **vino rosso, sedano**, carote, olio di oliva (composto da oli di olia vergini e oli di oliva raffinati), sale, aglio, pepe nero macinato, rosmarino, alloro, noce moscata, chiodi di garofano

Sede di produzione

Via Pinerolo 208/A, 10061 Cavour (TO) n° bollo CE IT Z9M7Y

Valori nutrizionali su 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	574	Chilojoule	16
Energia Kcalorie	138	Chilocalorie	16
Grassi totali	11	Grammi	42
Acidi grassi saturi	0,3	Grammi	47
Carboidrati	3,8	Grammi	1.8
Zuccheri	3,1	Grammi	2.4
Proteine	5,9	Grammi	14
Sale	1,9	Grammi	40

Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



Agroalimenta srl

Scheda Tecnica

Ragù di salsiccia

Revisione: 1 del 03/02/2020
Codice: 00501

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Presente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Presente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

Cross - contamination

Può contenere tracce di uova, pesce, latte e derivati, frutta a guscio e sedano.

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti dirette di luce e calore; dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Shelf life

36 mesi

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc /g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lysteria monocytogenes	Assente/25 g
Microorganismi mesofili aerobi	< 10 ufc /g

Autocontrollo

La produzione viene svolta in ottemperanza ai seguenti regolamenti CE: 178/02, 852/04, 853/04, 2073/05 e succ. mod.

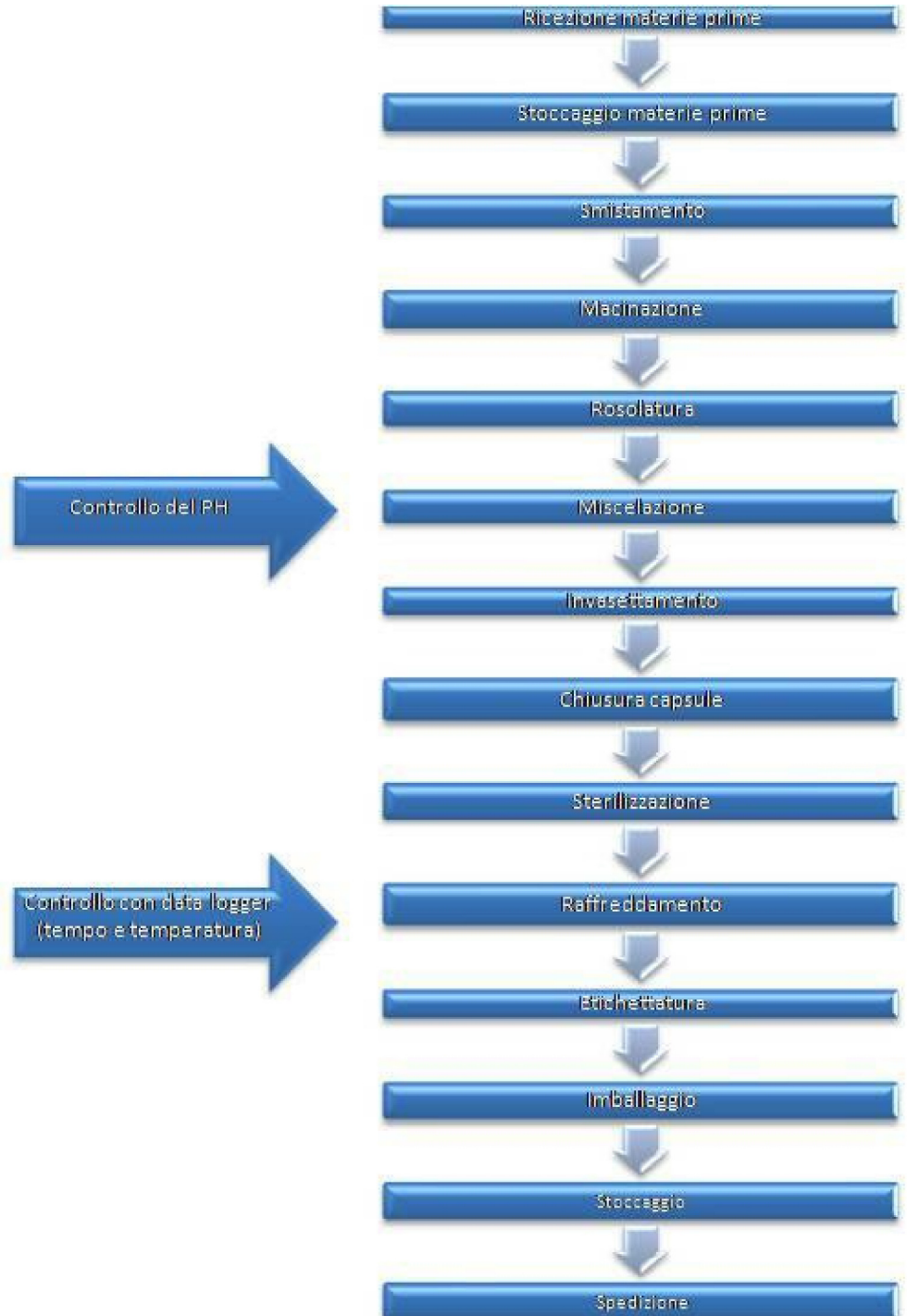
Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



Flow Chart



Agroalimenta S.r.l.

Via dei fossi 7 10061 Cavour (TO) Italy
Tel. 0039 012169775 – Fax 0121609812 – Email: laboratorio@agroalimenta.com

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà Agroalimenta srl e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.