Scheda Tecnica

Salsa Rubra classica

Revisione: 0 del 22/04/2020
Codice: 00790

Dati generali

Codice Articolo	00790
Codice EAN	8 032697 212802
Peso	190 g

Dati logistici

imballo	materiali	Dimensioni l*l*h	Peso netto/lordo (Kg)	Pallettizzazione			
				Pz/ct	Ct/strato	Stati/pallet	volume
primario (unità vaso)	vetro / metallo	9 (h) * 6,5 diametro	0,19 / 0,25	12	13	10	80*120*180
secondario - cartone	cartone	27*22,5*9,5	3,5/ 5,8				

Materiale a contatto con gli alimenti in accordo al Reg. UE 2026/06, 1935/04, 10/2011 e succ. mod.

Ingredienti

Ingredienti: pomodoro concentrato, zucchero di canna, Aceto di mele , sale, aglio, spezie

Sede di produzione

Via Pinerolo 208/A - 10061 Cavour (TO)

Valori nutrizionali su 100 g

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	533,80	Chilojoule	7
Energia Kcalorie	127,7	Chilocalorie	7
Grassi	0	Grammi	0
Acidi grassi saturi	0	Grammi	0
Carboidrati	29,3	Grammi	13
Zuccheri	29	Grammi	34
Proteine	2,4	Grammi	4.2
Sale	0,8	Grammi	20

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.

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	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

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.

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

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.