 GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ	SPECIFICA PRODOTTO	ALL 01 PRO 01 MAN QUA
	SCHEDA TECNICA	Ed. 01 Rev. 00 Del: 26/11/2018 Pag. 1 di 2

Art. NS8001	SUGO ALLA FRANTOIANA
--------------------	-----------------------------

Caratteristiche Merceologiche	
Produttore	Ursini S.r.l.
Denominazione Prodotto	SUGO ALLA FRANTOIANA
Peso Netto	170 g
Peso Lordo	350 g
Volume Netto	212 ml
Codice EAN Prodotto	8053908201637
Codice EAN Cartone (6x170g)	8032615710212
Dimensioni del vasetto (ØxH)	72 x 80 mm
Categoria prodotto	I Sughi Senza Pomodoro

Foto



Descrizione del Prodotto	Sugo pronto con Olive, Melanzane, Pesce azzurro e Capperi
--------------------------	---

Modalità di Utilizzo	Ideale per condire qualsiasi tipo di pasta
----------------------	--

Ingredienti	Olio extravergine di oliva, olive leccino in salamoia (olive, acqua, sale, acidificanti: acido lattico e acido citrico) 24%, melanzane 16%, radicchio, pesce azzurro sott'olio in proporzione variabile [tonno sott'olio (tonno , olio di semi di girasole, sale), sgombro sott'olio (sgombro , olio di oliva, sale), alici sott'olio (alici , olio di semi di girasole, sale)] 4,3%, capperi 2,9%, rape rosse, prezzemolo, peperone secco dolce, aglio, sale, acidificante: acido lattico.
-------------	--

Allergeni	Pesce
-----------	--------------


Modalità di Conservazione	Il prodotto chiuso si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro un paio di giorni.
---------------------------	--

Shelf-life	36 mesi dalla data di produzione
------------	----------------------------------

Caratteristiche Organolettiche	Aspetto	Trito grossolano
	Colore	Bruno-violaceo
	Odore	Di olive, pesce azzurro e olio extravergine di oliva
	Sapore	Di olive, pesce azzurro, melanzane, peperone dolce e olio extravergine di oliva

Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali			
pH	< 4,4	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 g)	
OGM	Assenti	Presenza/Assenza	Valore Energetico
Pesticidi	Nei limiti di legge		2253 kJ
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge		545 kcal
Carica Batterica a 30°	< 1000	u.f.c./g	Grassi
Salmonella spp.	assente	pres./ass. su 25g	di cui Acidi Grassi Saturi
Listeria Monocytogenes	assente	pres./ass. su 25g	2,6 g
Escherichia Coli	<10	u.f.c./g	Carboidrati
Stafilococchi aurei	<10	u.f.c./g	di cui Zuccheri
Bacillus Cereus	<10	u.f.c./g	1,4 g
Enterobatteri	<10	u.f.c./g	Proteine
Lieviti e Muffe	<10	u.f.c./g	2,3 g
Clostridi Solfito Riduttori	<10	u.f.c./g	Sale
			1,6 g

Data di aggiornamento: 04/02/2019	Elaborato e controllato da RGQ e RHACCP Giovanni Di Cecco	Approvato da RDIR G. Ursini
--------------------------------------	---	---------------------------------------

 GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ	SPECIFICA PRODOTTO	ALL 01 PRO 01 MAN QUA
	SCHEDA CONFEZIONAMENTO	

Art. NS8001	SUGO ALLA FRANTOIANA
--------------------	-----------------------------

Caratteristiche confezione	
Confezione di vendita	Vasetto in vetro con capsula Twist-Off
Dimensioni del vasetto (ØxH)	72 x 80 mm
Peso Netto	170 g
Peso Lordo	350 g
Etichettatura	Etichetta frontale, retroetichetta e sigillo di garanzia.

Caratteristiche cartone	
Descrizione	Cartone microtriplo bianco con vespai interno chiuso con nastro adesivo.
Codice cartone	ST
Dimensioni del cartone (LxPxH) in mm	235 x 165 x 90
Codice EAN Cartone (6x170g)	8032615710212
N° di vasetti per cartone (pz)	6
Peso di un cartone (kg)	2,2
Codifiche stampate sul cartone:	Tipologia del prodotto, grammatura, lotto, scadenza, barcode e N° di pezzi

Caratteristiche Pallet	
Tipo Pallet	Europallet (120 x 80 cm)
N° cartoni per pallet	396
Cartoni per Strato	22
Numero di Strati	18
N° Vasetti per Pallet	2376
Dimensione del pallet (LxPxH) in cm	120x80x180 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	891

Tipo Pallet	Mezzo Pallet (80 x 60 cm)
N° cartoni per pallet	143
Cartoni per Strato	11
Numero di Strati	13
N° Vasetti per Pallet	858
Dimensione del pallet (cm) (LxPxH) in cm	80x60x130 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	325

Questo documento è di proprietà della Ursini srl
 Sono vietate distribuzioni e riproduzioni non espressamente autorizzate.
 Il presente documento può subire modifiche o revisioni, pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere
 in possesso della copia aggiornata. La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.