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

Art. NS8301	SUGO BIANCO MEDITERRANEO
--------------------	---------------------------------

Caratteristiche Merceologiche	
Produttore	Ursini S.r.l.
Denominazione Prodotto	SUGO BIANCO MEDITERRANEO
Peso Netto	170 g
Peso Lordo	350 g
Volume Netto	212 ml
Codice EAN Prodotto	8053908204423
Codice EAN Cartone (6x170g)	8053908204430
Dimensioni del vasetto (ØxH)	72 x 80 mm
Categoria prodotto	I Sughi senza Pomodoro

Foto



Descrizione del Prodotto	Sugo bianco con ortaggi misti e olio extravergine di oliva
--------------------------	--

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

Ingredienti	Ortaggi misti in proporzione variabile [melanzane, zucchine, carote, funghi champignon (<i>Agaricus Bisporus</i>), peperoni, cipolla, sedano]66%, olio extravergine di oliva 20%, olive in salamoia (olive. acqua, sale, acidificanti: acido lattico e acido citrico), pinoli, capperi, basilico, prezzemolo, sale, acidificante: acido lattico.
-------------	--

Allergeni	Sedano. Può contenere lupini.
-----------	---


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	Mix cromatico dei singoli ortaggi
	Odore	Di ortaggi e olio extravergine di oliva
	Sapore	Di ortaggi 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		1498 kJ
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge		361 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	2,2 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	2,3 g
Enterobatteri	<10	u.f.c./g	Proteine
Lieviti e Muffe	<10	u.f.c./g	3,1 g
Clostridi Solfito Riduttori	<10	u.f.c./g	Sale
			1,2 g

Data di aggiornamento: 10/12/2019	Elaborato e controllato da RGQ e RHACCP Giovanni Di Cecco	Approvato da RDIR G. Stancampiano
--------------------------------------	---	---

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

Art. NS8301	SUGO BIANCO MEDITERRANEO
--------------------	---------------------------------

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 vespaio interno chiuso con nastro adesivo.
Codice cartone	ST
Dimensioni del cartone (LxPxH) in mm	235 x 165 x 90
Codice EAN Cartone (6x170g)	8053908204430
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.*