

# RAGÙ DI FAGIANO

CODICE PRODOTTO	PEZZATURA	PESO NETTO	PESO LORDO	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO
183	212 ml	180 g	340 g	vaso vetro	cartone
183/500	580 ml	500 g	800 g	vaso vetro	cartone

## Tipologia di prodotto / Product Type

Ragù sterilizzato in vaso - *Sterilized sauce in jar*

## Ingredienti / Ingredients

Carne di fagiano 60%, polpa di pomodoro (pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), cipolla, vino (contiene SOLFITI), carne di suino, olio extra vergine di oliva, capperi (capperi, acqua, sale), carote, sale, aglio, prezzemolo, pepe rosa, pepe.

*Pheasant meat 60%, chopped tomato (tomato, acidity regulator: citric acid), onion, wine (contains SULPHITES), pork, extra virgin olive oil, capers (capers, water, salt), carrots, salt, garlic, parsley, pink pepper, pepper.*

## 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 / Microbiological limits

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
CBT <i>MESOPHILE AEROBES</i>	UFC/g CFU/g	<10
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI <i>SULPHITE REDUCING ANAEROBES</i>	UFC/g CFU/g	<10
MUFFE E LIEVITI <i>MOULDS AND YEAST</i>	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> 0.935

### 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
5,5	1,4	2,5	1,4	18	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

#### 500g - 580 ml

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
6	18 x 28 x 12,7	5 kg	80 x 120 cm	14	7	98	588

PALLET	KG	DIMENSIONI
GRANDE / EPAL	20	80 x 120 cm