

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:02-04-2022

## Genovese Vegetariana

Codice Articolo:

210312

### Marchio



### Foto

**Data di scadenza:** 24 mesi dalla data di produzione**Nome prodotto:** Genovese Vegetariana**Categoria:** Sughì - I sughì Regionali**Descrizione:** Prodotto ottenuto con la cipolla stufata in mix di carote, sedano, cucinato a fuoco lento, arricchito con passata di pomodoro, amalgamato e speziato.**Ingredienti:** Cipolla, Olio Extra vergine di Oliva, Vino Bianco, **SEDANO**, carote, sale, peperoncino, zucchero bianco, alloro**Allergeni:** **SEDANO**, può contenere tracce di soia, frutta a guscio, sesamo, glutine.**Numero di porzioni:** 4**Modalità d'uso:** in abbinamento con Pasta, carne, ed altro**Tempo di Cottura:** pronto all'uso

Cartone display	Peso confezione	Numero confezioni	Peso netto	Peso Lordo	Codice EAN
NO	315g	12	3,780kg	6,600Kg	805711210312

Il sistema di confezionamento garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze utilizzate per il confezionamento, sono conformi alla normativa vigente e sono idonee al contatto con gli alimenti, nelle normali condizioni d'uso previste dal consumatore. L'etichettatura è conforme ai requisiti di legge (Reg. UE 1169/2011). L'etichetta riporta le informazioni obbligatorie nelle seguenti lingue: ITALIANO, INGLESE, FRANCESE.

Confezione	Materiale	Dimensione	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Vaso in vetro	mm75x110	Etichetta	Data di scadenza Lotto di produzione	gg/mm/aaaa L aa ddd n anno giorno N. linea
Secondario	cartone	mm310x240x125	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto PPPDDDT Scadenza gg/mm/aa ITF14	Nome prodotto data di produzione
Pedana	Legno	mm 800x1200			

### Pallettizzazione

Cartone					Pedana			Container		
N. Pacchi	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
12	310	240	125	0,0089	9	14	126	-	-	-

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:02-04-2022

## Genovese Vegetariana

Codice Articolo:

210312

### Informazioni aggiuntive sul prodotto

<b>Codice Doganale</b>	21.03.90.90
<b>Condizioni di Trasporto</b>	Non necessita di veicolo refrigerato per il trasporto. Consulta il documento di trasporto per ulteriori informazioni su questo argomento.
<b>conservazione</b>	24 mesi in condizioni di umidità relativa <65%. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il barattolo conservare il frigo
<b>Metodo Preparazione</b>	In una casseruola scaldare il contenuto del vasetto in padella e poi mantecare con la pasta scaldata. Completare a scelta con una spolverata di parmigiano.
<b>Colore</b>	Rosé per la presenza di passata di pomodoro
<b>Odori</b>	Profumo tipico della cipolla
<b>Sapore</b>	Deciso
<b>Apparenza</b>	Cibo salutare

### Proprietà Nutrizionali Porzione per 1 persona 50g

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	AR	GDA*
<b>Valori Energetici</b>	412 Kj 99 Kcal	206 Kj/49Kcal	<b>9%</b>
<b>Grassi</b>	7,3g	3,65 g	<b>3%</b>
<b>di cui Acidi grassi saturi</b>	1,8 g	0,9 g	<b>4%</b>
<b>Carboidrati</b>	7,2g	3,6 g	<b>10%</b>
<b>di cui Zuccheri</b>	3,9g	1,95g	<b>8%</b>
<b>Fibre</b>	0,8g	0,4 g	<b>88%</b>
<b>Proteine</b>	0,9g	0,45 g	<b>13%</b>
<b>Sale</b>	0,30 g	0,15g	<b>3%</b>

\*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000Kcal).

<b>Simboli</b>				

### Caratteristiche fisico-chimiche

<b>Trattamenti Termici</b>	Sterilizzazione a 121°
----------------------------	------------------------

### Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi	Campione		Limite	
	N	C	m	M
Coliformi Totali	5	2	0,0 ufc/g	1.000 ufc/g
Escherichia coli	5	2	0,0 ufc/g	10 ufc/g
Clostridi Solfito	5	2	0,0 ufc/g	100 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	0,0 ufc/g	10.000 ufc/g
Muffe e lieviti	5	2	0,0 ufc/g	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g
Salmonella	5	0	Assenza in 25g	
Listeria	5	0	Assenza in 25g	