

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:02-04-2022

## Ragù di Chianina

Codice Articolo:

210329

### Marchio



### Foto



**Data di scadenza:** 36 mesi dalla data di produzione

**Nome prodotto:** Ragù di Chianina

**Categoria:** Sughi – I sughi Regionali

**Descrizione:** è un condimento a base di carne a pezzi e macinata, cucinata a fuoco lento, arricchito con passata di pomodoro, amalgamato e speziato.

**Ingredienti:** Carne di bovino razza Chianina 60%, Cipolla, Olio Extra vergine di Oliva, Vino Bianco, carote, sale, zucchero. Pepe, aglio.

**Allergeni:** Assenti no contiene allergeni

**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	200g	9	1,800kg	3.650Kg	805711210329

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 Ø	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Vaso in vetro	mm78x73Ø	Etichetta	Data di scadenza Lotto di produzione	gg/mm/aaaa L aa ddd n anno giorno
Secondario	cartone	mm280x210x95	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto PPPDDDT Scadenza gg/mm/aa ITF14 Paone Distribuzione S	Nome prodotto data di produzione
Pedana	Legno	mm 800x1200			

### Pallettizzazione

Cartone					Pedana			Container		
N. Vasi	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
9	280	210	95	0,0055	9	14	126	-	-	-

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:02-04-2022

## Ragù di Chianina

Codice Articolo:

210329



### 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>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4° e consumare entro 5 giorni.
<b>Metodo Preparazione</b>	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>	Rosso intenso striato di marrone chiaro
<b>Odori</b>	Tipico del ragù artigianale
<b>Sapore</b>	Tipico del ragù artigianale
<b>Consistenza</b>	Cremosa con pezzetti di carne

### Proprietà Nutrizionali Porzione per 1 persona 25g

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	AR	GDA*
<b>Valori Energetici</b>	664 Kj 154 Kcal	166 Kj/39Kcal	<b>9%</b>
<b>Grassi</b>	7,7 g	1,92 g	<b>3%</b>
di cui Acidi grassi saturi	3,1 g	0,77 g	<b>4%</b>
<b>Carboidrati</b>	5,8 g	1,45 g	<b>10%</b>
di cui Zuccheri	2,4 g	0,6g	<b>8%</b>
<b>Proteine</b>	15,0 g	3,75 g	<b>3%</b>
<b>Sale</b>	1,9 g	0,48g	<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	