

DENOMINAZIONE DI VENDITA	RAGU' DI CHIANINA		
CODICE ARTICOLO	SU6CHNVTN001 / SU2RGADHN028		
INGREDIENTI (variabili a seconda del lotto di produzione)	Ingredienti: polpa di pomodoro (origine Italia), carne di bovino adulto razza Chianina* 31%, verdure miste: carote, cipolle, SEDANO; olio extravergine d'oliva, sale, vino rosso (contiene SOLFITI), piante aromatiche, aglio, spezie *Bovino nato, allevato e macellato in Italia		
TABELLA NUTRIZIONALE CALCOLATA (variabile a seconda del lotto di produzione) (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 106 kCal / 444 kJ grassi: 5,65 g - di cui acidi grassi saturi: 1,47 g carboidrati: 3,51 g - di cui zuccheri: 2,48 g proteine: 8,67 g - sale: 1,65 g		
OGM	NESSUN OGM PRESENTE		
DICHIARAZIONE ALLERGENI (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	SEDANO, SOLFITI		
SCHEMA DI LAVORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA - COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA - (eventuale) TRITATURA - INVASETTAMENTO E PESATURA - CHIUSURA CON CAPSULE - TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO - LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO 		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 212ML/190g		
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	<ul style="list-style-type: none"> a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA' 		
METODO DI DISTRIBUZIONE	ALL'INGROSSO		
TEMPERATURA DI TRASPORTO	AMBIENTALE		
VITA DI SCAFFALE (data di scadenza)	36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE		
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO	TEMPERATURA AMBIENTE SE CHIUSI; IN FRIGORIFERO A +4°C PER TRE GIORNI SE APERTI		
MODALITA' D'USO	SCALDARE QUALCHE MINUTO PRIMA DELL'USO		
IDENTIFICAZIONE LOTTO	LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE		
DICHIARAZIONE MOCA IMBALLI PRIMARI REGOLAMENTO CE 1935/04 REGOLAMENTO CE 2023/06 NORME NAZIONALI: ART. 34-35 DEL DECRETO MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE	I FORNITORI DI IMBALLI PRIMARI HANNO PRODOTTO IDONEA DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CONFORMITA' DEGLI IMBALLI (VETRI E CAPSULE) A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. APPROPRIATA DOCUMENTAZIONE E' DISPONIBILE PRESSO LA NOSTRA SEDE		
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	VASO GL 70	CAPSULA C/FE 91	RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
SPECIFICHE DI PRODOTTO	LIMITE DI CONFORMITA'		
Carica batterica totale	10 ufc/g		
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g		
Salmonella	Assente/25g		
Listeria monocytogenes	Assente/25g		