

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>RAGU' DI CINGHIALE</b>		
CODICE ARTICOLO	<b>SU6CNGVTN003 / SU2RGADNG004 / SU3RGADNG004 /VARRGADNG017</b>		
INGREDIENTI (variabili a seconda del lotto di produzione)	<b>Ingredienti: polpa di pomodoro (origine Italia), carne di cinghiale 32%, verdure miste: carote, cipolle, SEDANO; olio extravergine d'oliva, sale, vino rosso (contiene SOLFITI), piante aromatiche, aglio, spezie</b>		
TABELLA NUTRIZIONALE CALCOLATA (variabile a seconda del lotto di produzione)  (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	<b>Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 109 kCal / 455 kJ grassi: 5,71 g - di cui acidi grassi saturi: 0,97 g carboidrati: 6,64 g di cui zuccheri: 3,52 g proteine: 8,38 g - sale: 1,68 g</b>		
OGM	<b>NESSUN OGM PRESENTE</b>		
DICHIARAZIONE ALLERGENI (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	<b>SEDANO - SOLFITI</b>		
SCHEMA DI LAVORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA</li> <li>- COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA</li> <li>- (eventuale) TRITATURA</li> <li>- INVASETTAMENTO E PESATURA</li> <li>- CHIUSURA CON CAPSULE</li> <li>- TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO</li> <li>- LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO</li> </ul>		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	<b>IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 212ML/190g - 314ML/290g - 580ML/540g</b>		
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO</b></li> <li>b) <b>IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'</b></li> </ul>		
METODO DI DISTRIBUZIONE	<b>ALL'INGROSSO</b>		
TEMPERATURA DI TRASPORTO	<b>AMBIENTALE</b>		
VITA DI SCAFFALE (data di scadenza)	<b>36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE</b>		
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO	<b>TEMPERATURA AMBIENTE SE CHIUSI; IN FRIGORIFERO A +4°C PER TRE GIORNI SE APERTI</b>		
MODALITA' D'USO	<b>SCALDARE QUALCHE MINUTO PRIMA DELL'USO</b>		
IDENTIFICAZIONE LOTTO	<b>LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE</b>		
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	<b>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</b>		
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	<b>VASO GL 70</b>	<b>CAPSULA C/FE 91</b>	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune</b>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>			
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		