



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C91**

DESCRIZIONE: **RAGU' DELLA CASA**

#### INGREDIENTI:

Polpa di pomodoro (34%), carne bovina (28%), carne suina (17%), olio di semi di girasole, ortaggi (carota, cipolla, SEDANO), pancetta, sale, amido di riso, spezie.  
carne bovina e suina fresca 100% italiana  
pomodoro 100% italiano

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento UE 1169/2011 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 36 del Regolamento medesimo.

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformita' al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

#### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

<b>Peso netto</b>	<b>Peso sgocciolato</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale confezione</b>	<b>Dimensione confezione (hx diam.) mm</b>
830 g	---	920 g	Scatola in banda stagnata	119x99

#### SECONDARY PACKAGING

<b>Tipologia</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale</b>	<b>Dimensione (LxIxh) mm</b>
Cartone da 12 scatole	kg 11,6	Cartone ondulato	415X310X120
Fardello da 06 scatole	KG 5,7	Fardello in termoretraibile	310X220X120

#### PALLETIZZAZIONE

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Cartone:120x80x132	8	10	80	984,00	20,00
Fardello:120x80x111	12	10	120	704,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C91**

DESCRIZIONE: **RAGU' DELLA CASA**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Cartone :120 x 80 x 155	6	10	60	716,20	20,00
Fardello :120x80x159	12	12	144	840,80	20,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

<b>Prodotto</b>	<b>Packaging secondario</b>	<b>Pallet</b>
<p>Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione</p>	<p>Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. Sul cartone: stesse indicazione ad eccezione del numero progressivo del fardello.</p>	---

CODICE A BARRE 8002960500257

CODICE A BARRE Cartone da 12 scatole ITF14 08002960506778

NOMENCLATURA COMBINATA 16025095

MODALITA' DI CONSERVAZIONE A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. tre anni dalla produzione

T.M.C. riportato in etichetta con mese ed anno.

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **C91**

DESCRIZIONE: **RAGU' DELLA CASA**

#### ISTRUZIONI D'USO

Impieghi: serve per condire primi piatti (16-18 porzioni)

#### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

#### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

- OGM: Opera in conformita' ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 del 22 settembre 2003 in materia di etichettatura e tracciabilita' di alimenti e mangimi contenenti o derivanti da OGM assicurandone l'assenza nei prodotti forniti in base alle dichiarazioni assunte in filiera e verificate dal Sistema Qualita'.

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Valori nutrizionali per 100 g

Energia 1194 KJ - 288 Kcal

Grassi totali 23 g

di cui saturi 5,4 g

Carboidrati 4,3 g

di cui Zuccheri 2,6 g

Proteine 15,0 g

Sale 3,2 g

Data 22/04/2020

