

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **CR1**

DESCRIZIONE: **SUGO ALL'ARRABBIATA**

INGREDIENTI:

polpa di pomodoro, semiconcentrato di pomodoro, ortaggi (cipolla, carota, SEDANO) (10%), olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, vino bianco, olio extravergine di oliva, zucchero, spezie.

Origine del pomodoro: Italia

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.

Naturalmente privo di Lattosio come definito da nota del Ministero della salute DGISAM 0027673-P del 07/07/2015

Vegetariano (ovo-lacto): prodotto nella cui formulazione non sono impiegati derivati diretti di origine animale (carne, pesce e derivati) e olio di palma.

(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

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

SECONDARY PACKAGING

Tipologia	Peso lordo medio	Materiale	Dimensione (LxIxh) mm
Fardello da 6 scatole	kg 5,7	Termoretraibile in polietilene	340x220x120
Cartone da 24 scatole	kg 23,2	Cartone ondulato	410x307x233

PALLETTIZZAZIONE

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Fardello 120 x 80 x 111	12	10	120	704,00	20,00
Cartone 120 x 80 x 132	8	5	40	948,00	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': **CR1**

DESCRIZIONE: **SUGO ALL'ARRABBIATA**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

Dimensione (LxIxh) cm	N. unita' x mano	N. mani x pallet	Totale confezioni	Peso complessivo (Kg c.a.)	Peso pallet (gia' compreso nel totale)
Cartone 120 x 80 x 155	6	6	36	855,20	20,00
Fardello 120 x 80 x 159	12	12	144	840,60	20,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

Prodotto	Packaging secondario	Pallet
<p>Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + lettera che indica anno di produzione + numero progressivo giornaliero</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 8002960500363

CODICE A BARRE CARTONE 08002960504620

NOMENCLATURA COMBINATA 21039090

MODALITA' DI CONSERVAZIONE A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO A temperatura ambiente.

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 41 mesi dalla produzione
T.M.C. riportato in etichetta con mese ed anno

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **CR1**

DESCRIZIONE: **SUGO ALL'ARRABBIATA**

ISTRUZIONI D'USO

Pasta consigliata: Penne e altri tipi di pasta corta.

Cuocere le penne in abbondante acqua salata; scaldare due cucchiainate di olio d'oliva con il contenuto della scatola, versando il tutto sulla pasta ben scolata; condire bene aggiungendo parmigiano o pecorino; a piacere aggiungere peperoncino rosso.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH 4,0 - 4,35

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). subito un trattamento termico tale da garantire la 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.

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

Per 100 gr

Energia 99 kcal - 413 kJ

Grassi 7,8 g

di cui grassi saturi 0,9 g

Carboidrati 5,0 g

di cui zuccheri 4,3 g

Proteine 1,5 g

Sale 2,0 g

Data 26/11/2018



Menu Srl