

## Scheda tecnica RAGU' PIEMONTESE

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Ragu' Piemontese

### DESCRIZIONE PRODOTTO E PROCESSO PRODUTTIVO

Preparazione della Carne cotta in brasiera con aggiunta di verdure precedentemente lavate e tagliate.  
Invasettamento, sterilizzazione.

### LISTA INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 23%, carne di vitello 14%, carne di maiale 14%, fegatini di coniglio, SEDANO, carote, cipolle, BURRO, vino bianco, olio di oliva, zucchero, prezzemolo, rosmarino, aglio, pepe, sale, puo' contenere SOLFITI

### ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: SEDANO, BURRO.

### ALLERGENI POTENZIALI

Il prodotto può contenere: SOLFITI

### TABELLA NUTRIZIONALE:

Valori Nutrizionali Medi	100 g	porzione 30 g*	% AR 30 g*	Assunzioni di riferimento *
<b>Energia</b>	527 Kj	kJ		8400 kJ
	121 kcal	kcal	%	2000 kcal
<b>Grassi</b>	7,12 g	g	%	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	0,98 g	g	%	20 g
<b>Carboidrati</b>	9,64 g	g	%	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	4,9 g	g	%	90 g
<b>Proteine</b>	4,71 g	g	%	50 g
<b>Sale</b>	0,53 g	g	%	6 g

\*= facoltativi

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

24 mesi dalla data di confezionamento, conservare in luogo fresco e asciutto

## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

---

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

## PESO

---

180 GR

## PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

ANTICA DISPENSA BRICCO BASTIA DI RIBEZZO ALBERTO  
Strada san Carlo 39/b Priocca (CN) BOLLO CEE IT 01/886

## PACKAGING

---

*Vasi in vetro . Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.*

## DICHIARAZIONE HACCP

---

*L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

---

*Valori conformi alle GMP*

## PARAMETRI CHIMICI

---

*Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche.*