

Scheda tecnica RAGU' TARTUFATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Ragù Tartufato

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, tartufo nero (tuber aestivum) 1%, aroma, può 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 *
Energia	527 Kj	Kj		8400 kj
	121 kcal	kcal	%	2000 kcal
Grassi	7,12 g	g	%	70 g
di cui grassi saturi	0,98 g	g	%	20 g
Carboidrati	9,64 g	g	%	260 g
di cui zuccheri	4,9 g	g	%	90 g
Proteine	4,71 g	g	%	50 g
Sale	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.