

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01  
06/06/2018

Check 02  
28/10/2020

Cod.:002563

### RAGÙ DI LEPRE / HARE RAGOUT

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Polpa di lepre (36%), acqua, olio di semi di girasole, vino rosso, cipolla, carote, sedano, patate in fiocchi, sale, amido di mais, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, olio di semi di girasole, cipolle, spezie, estratto di spezie), aglio, piante aromatiche, spezie, aromi / *Hare pulp (36%), water, sunflower oil, red wine, onion, carrots, celery, potato flakes, salt, corn starch, flavour enhancer: monosodium glutamate E621, broth preparation (salt, yeast extract, sugar, sunflower oil, onions, spices, spice extract), garlic, herbs, spices, flavourings*

<b>Count or Size</b>	/
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	800 g
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	/

**Shelf life** 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy*

**Modalità di conservazione/ Storage conditions** Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.*

**Modalità di uso/ Conditions of use** Pronto all'uso / *Ready to use*

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/Energy	629 kJ / 152 kcal
	Grassi/Fat	12.9 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.7 g
	Carboidrati/Carbohydrate	1.6 g
	di cui zuccheri/of which sugars	1.0 g
	Proteine/Protein	7.3 g
	Sale/Salt	1.4 g

**Allergeni/ Allergens** Il prodotto contiene sedano in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains celery referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS



Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 30 °C e a 55 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 30 °C and at 55 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	5.5 ± 0.5
NaCl (%)	1.4 ± 0.2

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (h x d): 11.8 x 9.9 cm
---	--

<b>Marchio/ Brand</b>	Ristoris
-----------------------	----------

### Imballo/ Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (LxPxA) / (LxWxH): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
---	--	---	---

### Pallet

Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 10	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 720
--	---	---	---

**EAN13:** 8056515240464

**TAR CODE:**

