

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

06/06/2018

Check 03

16/11/2020

cod.:002570

### RAGÙ DI CINGHIALE / WILD BOAR RAGOUT

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients**

Polpa di pomodoro (38%), carne di cinghiale (31,5%), olio di semi di girasole, vino rosso, cipolle, carote, **sedano**, patate in fiocchi, sale, amido di mais, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, zucchero, olio di semi di girasole, cipolle, spezie, estratto di spezie), esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, pepe, spezie e piante aromatiche / *Tomato pulp (38%), wild boar meat (31.5%), sunflower oil, red wine, onions, carrots, celery, potato flakes, salt, corn starch, broth preparation (salt, yeast extract, sugar, sunflower oil, onions, spices, spice extract), flavour enhancer: monosodium glutamate E621, pepper, spices and herbs.*

**Count or Size**

/

**Quantità netta/ Net quantity**

800 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity**

/

**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*

**Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration**

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / *Nutritional average values for 100 g of product*

Energia/ *Energy*

606 kJ / 146 kcal

Grassi/ *Fat*

11.6 g

di cui acidi grassi saturi/ *of which saturates*

1.5 g

Carboidrati/ *Carbohydrate*

3.7 g

di cui zuccheri/ *of which sugars*

2.1 g

Proteine/ *Protein*

6.7 g

Sale/ *Salt*

1.3 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 canber after incubation at 30 °C and at 55 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	5.6 ± 0.4
NaCl (%)	1.3 ± 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> (hxd): 11.8 x 9.9 cm
---	---

Marchio/ <i>Brand</i>	Ristoris
-----------------------	----------

### Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh) / (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:** 8056515240471

**TARIC CODE:**

1603 0010 00

