

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
06/06/2018
Check 03
28/10/2020

Cod.: 002577		RAGÙ DI CAPRIOLO / ROE DEER RAGOUT	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Carne di capriolo (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), piante ed erbe aromatiche, aglio, pepe / <i>Roe deer meat (36%), water, sunflower oil, red wine, onion, carrots, celery, potato flakes, salt, corn starch, flavour enhancer: monosodium glutamate, broth preparation (salt, yeast extract, sugar, sunflower oil, onions, spices, spice extract), aromatic plants and herbs, garlic, pepper.</i>		
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 / <i>36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy</i>		
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 / <i>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.</i>		
Modalità di uso/ Conditions of use	Pronto all'uso / <i>Ready to use</i>		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/Energy	627 kJ / 151 kcal	
	Grassi/Fat	12.8 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	7.4 g	
	Sale/Salt	1.5 g	
Allergeni/ Allergens	Il prodotto contiene <u>sedano</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product contains <u>celery</u> referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>		



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	5.5 ± 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
---	--

Marchio/ Brand	Ristoris
-----------------------	----------

Imballo/ Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (LxPxH) / (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: 8056515240488

TAR CODE:

16030010 00

