

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00  
20/02/2019

Check 01  
16/11/2020

Cod.:002581

### RAGÙ DI ANATRA / DUCK RAGOUT

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients**

Carne di anatra (34,6%), polpa di pomodoro, acqua, cipolla, vino rosso (6,7%), olio di semi di girasole, carote, sedano, sale, fiocco di patate, 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, spezie, aglio, piante aromatiche/ *Meat of duck (34,6%), pulp of tomato, water, onion, red wine (6,7%), sunflower oil, carrots, celery, salt, potato flakes, maize starch, broth preparation: (salt, yeast extract, sugar, sunflower oil, onions, spices, spices extract), flavour enhancer: monosodium glutamate, spices, garlic, aromatic plants*

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	494 kJ / 119 kcal
Grassi/Fat	8.9 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.2 g
Carboidrati/Carbohydrate	2.6 g
di cui zuccheri/of which sugars	1.7 g
Proteine/Protein	7.1 g
Sale/Salt	1.7 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	5.5 ± 0.5
NaCl (%)	1.7

## 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:** 8056515244301

**TAR CODE:**

16030010 00

