|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAZIONE COMMERCIALE** | SUGO SALSICCIA E BAROLO – 180 g |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | SUGO SALSICCIA E BAROLO |
| **CODICE ARTICOLO:** BT03SU001 | **CODICE EAN:** 8010939619800 | **CODICE INTRA:** 21039090 |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA’ DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE** | Condimento per paste, in particolare all’uovo, risotto, ravioli e tortellini. Conservare in luogo fresco e asciutto - Dopo l’apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 3-4 giorni |
| **SHELF LIFE** | 36 MESI | **SHELF LIFE RESIDUA** | 24 MESI |
| **INGREDIENTI** | salsiccia di maiale 40% (carne di suino, acqua, sale, aromi naturali, spezie), polpa di pomodoro, concentrato di pomodoro, cipolla, vino Barolo DOCG 2%, olio extravergine di oliva, amido di mais, aglio, estratto di carne bovina, sale, pepe. |
| **INFORMAZIONI ALLERGENICHE** | Il prodotto non contiene allergeni.  |
| **OGM** | Il prodotto non contiene OGM |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | CBT  | < 100 UFC/g |
| Spore mesofile anaerobie | < 100 UFC/g |
| Termofili aerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore termofili anaerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Mesofili aerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore mesofili anaerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Prova di stabilità (32°C/14 gg e 55°C/7 gg) | Stabile |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | pH | 5.30 |
| Aw | 0.98 |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | Aspetto | Cremoso  |
| Colore | Rosso  |
| Consistenza | Cremosa  |
| Odore e sapore | Tipici della salsiccia e del vino barolo |
| **VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto)** | Energia | 523 kJ / 126 kcal |
| Grassi | 9,2 |
| Di cui acidi grassi saturi | 3,9 |
| Carboidrati | 4,2 |
| Di cui zuccheri  | 2,1 |
| Proteine | 6,1 |
| Sale | 1,1 |
| CARATTERISTICHE UNITA’ DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO |
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Vaso vetro + capsula |
| Altezza / Diametro | 7x8,5 cm |
| **CARATTERISTICHE IMBALLO** | Tipo Imballo | Cartone con alveare protetto |
| Pezzi / Cartone | 12 |
| Peso Lordo | 4,514 kg |
| Altezza / Profondità / Larghezza | 11,7 x 36 x 29 cm |
| **CARATTERISTICHE PALLET** | Tipo pallet | 80 x 120 |
| Imballi per strato | 8 |
| Strati per pallet | 12 |
| Imballi per pallet | 96 |
| Peso lordo pallet | 458 kg |
| Altezza pallet | 161 cm |

### Diagramma di FLUSSO

Approvvigionamento materie prime necessarie

Preparazione ingredienti

Rosolatura carne

Cottura

Trasferimento prodotto nell’invasettatrice

Riempimento vasi

Passaggio nel metal detector

Applicazione capsule

Sterilizzazione

Etichettatura