|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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