



Prodotto - Product

Sugo al Ragù

Ragù Sauce

Formato - Size

360g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	PFRAGU
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Polpa di pomodoro (60%), carne bovina 8% , carne suina 8%, ortaggi in proporzione variabile (carote, cipolle, SEDANO) 14%, vino rosso (CON SOLFITI), olio d'oliva 2,5%, sale, zucchero, noce moscata. Correttore di acidità: acido citrico Chopped tomatoes 66%, beef meat 8%, pork meat 8%, vegetables in variable proportions (carrots, onions, CELERY) 14%, red wine, olive oil 2,5%, salt, sugar, nutmeg. Acidity regulator: citric acid
Modalità di conservazione: <i>Storage conditions:</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Once opened, keep refrigerated at +4°C and use within 3 days.
Termine minimo di conservazione <i>Shelf-life</i>	30 mesi 30 mesi
Confezionamento - Packaging	
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	bottiglia in vetro bianco bottle white glass
Dimensioni scatola Ømmxmm <i>Can size</i>	6,5x15,7
Coperchio <i>Lid</i>	Twist-off colore bianco con mastice interno in PVC Twist-off white crown with PVC rubber cement
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	vassoi in plastica termoretraibile - tray in plastic shrink pack
Dati impressi sul coperchio <i>Data on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code)T (anno di produzione (T=2014) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date)
Formato imballaggio <i>Size packaging</i>	6x360
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case size</i>	20,2x16,2x13,6
Peso confezione Kg ± 3% <i>Case weight</i>	3,4
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	288
Strati per pedana <i>Layer per pallet</i>	8
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	36
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and measure of pallet</i>	EPAL- 120X141,2X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282001384



Preparati con i pomodori "La Torrente", tutta la linea di Sughi Pronti è confezionata in pratiche bottiglie con tappo richiudibile. La materia prima pomodoro proviene, esclusivamente, da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005: 2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari").

La selezione e il controllo qualità sugli ingredienti impiegati è rigorosa.

Prepared with La Torrente tomatoes, all sauces are packed in convenient glass bottles with resealable cap. The raw material comes, exclusively, from Italian farms which all belong to an entirely checked and traced food chain (complies with the applicable requirements of UNI 22005:2008 "Traceability in the feed and food chain"), which make use of the method of "Integrated Pest Management" ensuring a possible medium pesticides residual less than 30% of the limit allowed by the Italian law (product certificate complies with the applicable requirements of UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains. The selection and quality control are strict.

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto <i>Net weight</i>	g	≥ 360
Vuoto <i>Vacuum</i>	cmHg	≥30
Residuo Ottico <i>Soluble solids</i>	%	≥9,5
pH <i>pH</i>		≤4,40
Bostwick		05-lug

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore <i>Smell</i>		Tipico Typical
Colore <i>Colour</i>		Tipico Typical
Sapore <i>Taste</i>		Tipico Typical
Consistenza <i>Texture</i>		Buona Good

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics

Muffe (HMC) - Mould (HMC) ≥40 %Howard

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14gg e dopo 7gg a 55°C, privo di patogeni e la loro tossina mediante trattamento di sterilizzazione realizzata in modo da non compromettere caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Microbiological stable product after incubation at 37°C for 14gg or 55°C for 7gg, without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food.

Conformità legislative - Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.



Informazioni Nutrizionali		Valore indicativo per 100g di prodotto		
Nutritional Facts		Typical values of 100g of product		
Valore energetico <i>Energy</i>	79kcal - 330kJ			
Grassi - Fat	4,6g			
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0,7g			
Carboidrati - Carbohydrates	4,5g			
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	4,5g			
Fibre <i>Fibers</i>	1,1g			
Proteine <i>Protein</i>	4,4g			
Sale <i>Salt</i>	0,9g			
SCHEDA ALLERGENI Technical Allergens				
ALLERGENE - Allergen	Presenza nel prodotto In this product	Presenza nella linea produttiva In the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio in the department storage	Rischio di contaminazione crociata risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova and egg-products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce and sea food	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi and peanut-based products	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini and lupine-based products	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati) Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products	SI	SI	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	SI	SI	SI	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi Mollusc and products based on mollusc	NO	NO	NO	NO



Requisiti dietetici speciali - <i>Special Dietary Requirements</i>
Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans
Idoneo per dieta Kosher - Suitable for Kosher diets
Idoneo per dieta Halal - Suitable for Halal diets
Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs
Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati Free from Genetically Modified Organisms (GMO)
Assenza di caffeina - Free from Caffeine
Assenza di dolcificanti - Free from Sweeteners