

Prodotto / Product:

Prodotto: Salsa al Gambero Rosso di Mazara - 950g

Product: Gambero Rosso di Mazara Sauce - 33.51Oz



Organismo di controllo
autorizzato dal Mipaaf
IT-BIO-012
Operatore controllato
n. 4353

Image Prodotto / Product Image



Nome Commerciale / Product Name

Salsa al Gambero Rosso di Mazara
Gambero Rosso di Mazara Sauce

Produzione / Production

Selezione, materia prima, lavaggio, cottura, confezionamento in vaso, controllo peso, sterilizzazione in autoclave, etichettatura, stoccaggio.

Selection of the raw material, cooking, packaging in jars, weight control, sterilization, labeling, storage.

Sterilization / Sterilizzazione

Sterilizzazione in autoclave. Fattore di sterilizzazione Fo. Fo>5 e temperatura nel cuore del prodotto pari a 121°C. Tempo di sterilizzazione variabile in base al Packaging primario.

Autoclave sterilisation. Sterilisation factor Fo. Fo>5 and core temperature of 121°C. Variable sterilisation time depending on the primary packaging.

Cod. Prodotto / Product SKU

PF001PD20158

Peso Netto / Net Weight

**950g
33.51Oz**

EAN13 BARCODE



Shelf Life

2 Anni (Prodotto sterilizzato) 2 Years (Sterilized product)

Conservazione / Preservation

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero. Preserve in fresh and dry place. Once opened, keep refrigerated.

CARATTERISTICHE MICROBICHE* / Microbiological assays*

LIEVITI E MUFFE: max 102 ufc/g **YEAST AND MOULD:** max 102 ufc/g. **LISTERIA M.:** Assente su 25 g prodotto - Absent on 25 g of good. **SALMONELLE:** Assente su 25 g prodotto - Absent on 25 g of good. **CLOSTRIDI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI:** Assente su 25 g prodotto. **SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA ANAEROBES:** Absent on 25 g of good. *Da ultimo certificato di analisi da laboratorio accreditato. *From last certificate of analysis by accredited laboratory

Suggerimenti di Consumo / Serving suggestion

Scaldare e versare sulla pasta appena scolata, mescolare e servire. Heat and pour over freshly drained pasta, mix and serve.

Origine degli ingredienti / Origin of Ingredients*

SICILIA (ITALIA) *IN RIFERIMENTO ALLE PRINCIPALI MATERIE PRIME FRESCHE UTILIZZATE. Sicily (Italy) *Refer to principal fresh ingredients used. Gli ingredienti non reperibili nel territorio sono di provenienza UE o non UE. Ingredients not available locally are of EU or non-EU origin

Ingredienti e Note / Ingredients and Notes

Ingredienti: Pomodoro Siciliano 80%, GAMBERO ROSSO (Aristaeomorpha Foliacea pescato con reti da traino nel Mar Mediterraneo Centrale zona fao 37.2.2) 10%, acqua, cipolla, carote, olio di semi di girasole, BURRO (CREMA DI LATTE E/O SIERO DI LATTE), basilico, sale, zucchero.

Origine pomodoro: Italia - Allergeni: Crostacei.

Ingredients: Sicilian tomatoes 80%, RED SHRIMP (Aristaeomorpha Foliacea fished with trawls in the Central Mediterranean Sea fao zone 37.2.2) 10%, water, onion, carrots, sunflower oil, BURRO (CREAM OF MILK AND/OR MILK WHEY), basil, salt, sugar.

Tomato origin: Italy - Allergens: Crustaceans.

- Prodotto GMO-FREE

Informazioni nutrizionali per 100g / Nutritional Facts for 100g

Valore energetico / Energy Value..... 613 kJ 145.6 Kcal.
Grassi / Fat 10.2g
di cui saturi / of which saturates 1.3g
Carboidrati / Carbohydrates 7.4g
di cui zuccheri / of which sugar 5.0g
Proteine / Protein 3.9g
Sale / Salt 0.95g

Logistica / Logistics

Imballo / Packaging

Cartone da 6 Vasi
6 Jars Carton

Codice Doganale / HS Tariff

1603

Informazioni generali packaging / Packaging general info

	Lung. Length	Larg. Width	Altezz Height	Peso Netto Net Weight	Peso lordo Gross weight
Confezione Jar	10.5 cm	10.5 cm	16.5 cm	950g	1300g
Cartone Box	32.7 cm	22.5 cm	17.5 cm	5700 cm	7800 cm
Pallet	120 cm	80 cm	15 cm	547.2kg	748.8kg

Pallet Info.

Conf. per Cartone Jars per Box	6
Cartoni per strato Boxes per Layer	12
Stratti per Pallet Layers per Pallet	8
Cartoni per Pallet Boxes per Pallet	96
Vasi per Pallet Jars per Pallet	576

Requisiti di legge / Law Requirements

- REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.
- REG. CE 178/02 PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ.
- REG. CE 1169/2011 RELATIVO ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.
- REG. CE 834/07 RELATIVO ALLA PRODUZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IVI RIFERITI

- Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.
- Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system.
- Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products.
- Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.