



**Sugo all'amatriciana surg. – Amatricianasoße tk– “amatriciana”
sauce frozen
Più Gusto**

**Doc Nr.: ST 72-1105
rev.: 01**

Codice / Code: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Codice / Code EAN: vedi pag / siehe Seite / see page 3

Luogo di produzione e confezionamento / produziert und abgepackt / produced and packed:
stabilimento / Betrieb / establishment Via del Lavoro 1, 36050 Quinto Vicentino (VI)

Descrizione prodotto / Produktbeschreibung / particulars of the product:

Salsa rossa, all'amatriciana (piccante), surgelata.
Odore caratteristico degli ingredienti.

Rote Soße aus Tomaten und Schweinebauch.
Charakteristischem Geruch der Inhaltsstoffe.

Frozen red sauce based on tomato and smoked bacon.
Typical smell of ingredients.



Etichettatura e conservabilità / Etikette und Konservierung / Labels and conservation:

Sulla confezione e/o sul cartone appaiano: ingredienti, preparazione, conservazione, lotto di produzione e/o data di scadenza.

Die Verpackungsaufschrift beinhaltet: Zutatenliste, Zubereitung, Konservierungsanleitung, Lottonr, MHD.

On the label you find: ingredients, preparation, instructions for conservation, date of production, expiration date.

Modalità di preparazione / Zubereitung / Food preparation:

Microonde: inserire il contenitore chiuso per 6/7 min. a 750 Watt.

Padella: lasciar scongelare il prodotto in frigo (o decongelare in microonde), versare nella padella e cuocere per almeno 3 min.

Mikrowelle: erhitzen Sie den geschlossenen Behälter für 6/7 min. bei 750 Watt.

Pfanne: tauen Sie das Produkt im Kühlschrank auf (oder in der Mikrowelle), gießen Sie es in die Pfanne und lassen Sie es für 3 min kochen.

Microwave: heat the closed container for 6/7 min. at 750 watts.

Pan: let the product to thaw in the refrigerator (or thaw in the microwave), then put into the pan and heat for 3 min.

Condizioni di conservabilità / Lagerungsbedingungen / storage conditions:

CONSERVAZIONE DOMESTICA:

**** o *** (-18°C) 18 mesi
 ** (-12°C) un mese
 * (-6°C) una settimana

Nello scomparto del ghiaccio: consumare entro tre giorni.
 Nel frigorifero: consumare entro un giorno.
 Non ricongelare il prodotto.
 Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore.

AUFBEWAHRUNG IM HAUSHALT:

**** oder *** (-18°C) 18 Monate
 ** (-12°C) ein Monat
 * (-6°C) eine Woche

Tiefkühlfach: innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.
 Kühlschrank: innerhalb von einem Tag verbrauchen.
 Einmal aufgetaut, darf das Produkt nicht wieder tiefgefroren werden und muss innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

CONSERVATION AT HOME:

**** or *** (-18°C) 18 months
 ** (-12°C) one month
 * (-6°C) one week

In the freezer: onsume within three days.
 In the fridge: consume within one day.
 Once defrosted the product can't be deep frozen again and must be consumed within 24 hours.

Caratteristiche chimiche / chemische Beschaffenheiten / chemical terms:**Ingredienti / Zutaten / ingredients:**

Pomodoro, pancetta affumicata 20% (carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, spezie e piante aromatiche, conservante: nitrito di sodio), cipolle, olio di semi di girasole, fibra di bambù, sale, zucchero, peperoncino.

Tomaten, Schweinebauch 20% (Schweinebauch, Speisesalz, natürliche Aromen, Dextrose, Gewürze und Kräuter, Konservierungsstoff: Natrium-Nitrit), Zwiebeln, Sonnenblumenkeröl, Bambusfasern, Salz, Zucker, Paprika.

Tomato, smoked bacon 20% (bacon, salt, natural aromas, dextrose, spices and herbs, preservative: sodium-nitrite), onion, sunflower seed oil, bamboo fiber, salt, sugar, chili pepper.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	846 kJ/100g 201 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	12 g 4,0 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	3,7 g 1,1 g
Fibre	Ballaststoffe	Fibres	0,5 g
Proteine	Eiweiss	Protein	4,4 g
sale	Salz	salt	1,6 g

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Glutine / Gluten / gluten	Può contenere tracce di glutine, kann Spuren von Gluten enthalten, may contain traces of gluten
Soia / Soja / soy	Può contenere tracce di soia, kann Spuren von Soja enthalten, may contain traces of soy
Latte / Milch / milk	Può contenere tracce di latte, kann Spuren von Milch enthalten, may contain traces of milk
Crostacei / Krustentieren / crustaceans	Può contenere tracce di crostacei, kann Spuren von Krustentieren enthalten, may contain traces of crustaceans
Pesce / Fisch / fish	Può contenere tracce di pesce, kann Spuren von Fisch enthalten, may contain traces of fish
Uovo / Ei / Egg	Può contenere tracce di uovo, kann Spuren von Eier enthalten, may contain traces of egg
Molluschi / Weichtiere / molluscs	Può contenere tracce di molluschi, kann Spuren von Weichtieren enthalten, can contain traces of molluscs
Frutta in guscio / Schalenfrüchte / edible nuts	Può contenere tracce di frutta in guscio, kann Spuren von Schalenfrüchte enthalten, can contain traces of edible nuts
Sedano / Sellerie / celery	Può contenere tracce di sedano, kann Spuren von Sellerie enthalten, can contain traces of celery;
Solfiti / Sulfite / sulphites	Può contenere tracce di solfiti, kann Spuren von Sulfite enthalten, can contain traces of sulphites

Caratteristiche microbiologiche / mikrobiologische Beschaffenheiten / microbiological terms:

	Valore standard / Standardwerte / defaults	Valore massimo / Sperrwert / reject
CMT / GKZ / TBC (30 °C)	< 300.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	3.000.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Coliformi / Colibakterien / coliforms	< 1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	10.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Escherichia Coli / E.Coli	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Stafilococchi / Staphylococcus aureus	< 100 (ufc/g) / KbE/g cfu/g	1.000 (ufc/g) / KbE/g cfu/g
Salmonella spp	assente / absent / negativ 25 g	assente / absent / negativ 25 g
Listeria monocytogenes	< 11 (ufc/25 g) / KbE/25 g cfu/25 g	< 110 (ufc/25 g) / KbE/25 g cfu/25 g

Creato da: NF	Data: 03/05/2018	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 03/05/2018	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: SBF6132 500g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-008728065327	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-008728061329	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Vaschetta in polipropilene - Polypropylene tray 500 gr	Cartone <small>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128</small> 12 cs / ck	EPAL 96 ck / pp 12 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	15 g	240 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	515 g	6422 g	636 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	50 mm	165 mm	1,32 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	128 mm	285 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	158 mm	345 mm	80 cm

Codice / Art / Code: SBF12R6102 12 x 130g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-008728461020	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in polipropilene - Polypropylene bag 130 gr	Cartone <small>con etichetta / mit Etikette / with label EAN128</small> 12 cs / ck	EPAL 375 ck / pp 25 ck / strato / Lage / stratum
Tara / tare	6 g	90 g	20 ± 5 kg
Lordo / Brutto / gross	136 g	1.725 g	667 ± 5 kg (incl. pp)
Altezza / Höhe / hight	-	125 mm	2,02 ± 0,02 mt (incl. pp 15cm)
Larghezza / Breite / width	-	160 mm	120 cm
Lunghezza / Länge / length	-	220 mm	80 cm

Approvato da / freigegeben von / approved by: **MKT** _____

Approvato da / freigegeben von / approved by: **COMM** _____