



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6092**

Rev 01 del  
03/07

**RAGU' DI ANATRA X 6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con polpa scelta di anatra, questo ragù dalla delicata ricetta presenta gusto dolce e morbida e nel contempo pieno e corposo.

### IMPIEGO

È indicato per condire pasta, riso, gnocchi, ravioli, per preparare lasagne, timballi.

### INGREDIENTI

Carne di anatra (50%), polpa di pomodoro (25%), olio di oliva, vino bianco (**SOLFITI**), ortaggi (cipolla 3%, carota 2,5%, **SEDANO** 1,4%), farina di riso, aroma, sale, prezzemolo (0,2%), zucchero, rosmarino, pepe, salvia, estratto di carne. **SENZA GLUTINE.**

Possibili tracce di PESCE, OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

**ORIGINE CARNE DI ANATRA :** Europa  
**ORIGINE POLPA DI POMODORO:** Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso con parti granulari scure della carne

Odore: di ragù

Sapore: di ragù d'anatra

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

Ultimo aggiornamento: 25.10.2016  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
COD. 6092 RAGU' DI ANATRA X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

**OGM**

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

La carne di anatra viene tagliata fino al raggiungimento della granulometria prefissata, viene miscelata in bacinelle di cottura con gli ingredienti insaporenti e le verdure fresche.

Il prodotto così ottenuto, dopo precottura, viene dosato in scatole in banda stagnata, disareato e, dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico, che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: No

**DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

**CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola bpani  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 25.10.2016  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6092**

**RAGU' DI ANATRA X 6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 208,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*208\*118  
Peso falda: 23,00 g  
Peso film: 19,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 11  
Colli per pallet: 132

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980060926  
ITF14: 08004980160923

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 580 kJ  
Energia: 139 kcal  
Grassi: 7,1 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g  
Carboidrati: 5,9 g  
di cui zuccheri: 2,0 g  
Proteine: 12,7 g  
Sale: 0,90 g

Ultimo aggiornamento: 25.10.2016  
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6092**

**RAGU' DI ANATRA X 6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO<sub>2</sub>>10 mg/kg: Presente

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,20 - 5,60

Ultimo aggiornamento: 25.10.2016

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ