



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

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6706

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI CHIANTINA X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Condimento pronto all'uso, preparato con carne bovina di razza Chianina, vino rosso, verdure fresche e rosmarino

IMPIEGO

Indicato per condire primi piatti, per preparare polenta pasticciata e per farcire le classiche lasagne. Ottimo per realizzare crostini

INGREDIENTI

Carne Chianina (52%), olio di semi di girasole, vino rosso (6%), cipolla, carota, farina di riso, concentrato di pomodoro (2%), SEDANO, sale, estratto di carne, rosmarino (0,15%), zucchero. Senza glutine.

Può contenere tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Italia

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore/Aspetto: marrone aranciato; granulometria medio-grande

Odore: speziato, di carne brasata aromatizzata

Sapore: di carne aromatizzata al rosmarino

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

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015

Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6706	Rev 01 del 03/07
RAGU' DI CHIANINA X 6	Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La carne macinata, proveniente da macelli garantiti, viene fatta oggetto di accurati controlli presso l'azienda, quindi immessa in bacinella di cottura con gli ingredienti insaporenti e le verdure fresche.

Il prodotto così ottenuto, dopo precottura, viene immesso in contenitori in banda stagnata, disareato e dopo aggraffatura sottoposto a trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Formato di vendita: 6 scatole

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 2-3 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: 12.03.2015
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6706

RAGU' DI CHIANINA 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: 10
Colli per pallet: 120

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: 8004980067062
ITF14: 08004980167069

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 715 kJ
Energia: 171 kcal
Grassi: 10,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,0 g
Carboidrati: 5,4 g
di cui zuccheri: 2,1 g
Proteine: 13,2 g
Sale: 1,30 g

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6706 RAGU' DI CHIANINA X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Sedano: 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: 4,90 - 5,80
NaCl: 1,1 - 1,3

Ultimo aggiornamento: 12.03.2015
Data verifica: 06.04.2018

Approvato: RAQ