



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 al pomodoro con carne di manzo, surgelata.
 Odore caratteristico degli ingredienti.

Rot soße aus Tomaten mit Rindfleisch, .
 Charakteristischem Geruch der Inhaltsstoffe.

Red sauce based on tomato with beef, frozen.
 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:**

Polpa di pomodoro 58%, carne di manzo 19%, cipolla, passata di pomodoro 5,5%, carote, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro 2%, **sedano**, olio d'oliva, sale, aroma naturale, origano, basilico, fecola di patate, rosmarino, pepe nero, salvia, zucchero.

Tomatenpulpe 58%, Rindfleisch 19%, Zwiebeln, Tomatenmark 5,5%, Karotten, Sonnenblumenkeröl, Tomatenkonzentrat 2%, **Sellerie**, Oilvenöl, Salz, natürliche Aroma, Oregano, Basilikum, Kartoffelstärke, Rosmarin, schwarzer Pfeffer, Salbei, Zucker.

Tomato pulp 58%, beef 19%, onion, tomato paste 5,5%, carrots, sunflower seed oil, tomato concentrate 2%, **celery**, olive oil, salt, natural aroma, oregano, basil, potato starch, rosemary, black pepper, sage, sugar.

Dichiarazione nutrizionale / Nährwertdeklaration / nutrition declaration:

Energia	Energie	energy	490 kJ/100g 118 kcal/100g
Grassi <i>di cui acidi grassi saturi</i>	Fette <i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	Fats <i>of which saturated fatty acids</i>	9,1 g 3,9 g
Carboidrati <i>di cui zuccheri</i>	Kohlenhydrate <i>davon Zucker</i>	Carbohydrates <i>of which sugars</i>	3,4 g 1,1 g
Proteine	Eiweiss	Protein	5,7 g
sale	Salz	salt	1,4 g

Allergeni / Allergene / allergenics

Allergeni / Allergene / allergenics	Ingredienti / Zutaten / ingredients
Sedano / Sellerie / celery	Sedano; Sellerie; celery
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
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: 09/11/2017	Funzione: AQ	Responsabile processo:	Pag 2 di 3
Controllato da: PC	Data: 09/11/2017	Funzione: AQ	AQ	

Caratteristiche fisiche / physikalischen Beschaffenheiten / physical terms:

Codice / Art / Code: SBF12R6103 12 x 150g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: -	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-008728461037	Pallet / Palette / palet (pp)
Tipo d'imballaggio Verpackungstyp Packing type	Busta in polipropilene - Polypropylene bag 150 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	156 g	1.962 g	756 ± 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

Codice / Art / Code: SBF6133 12 x 500g	Confezione / Säcke / wrapping (cs) Codice / Code EAN: 8-008728065334	Cartone / Karton / cardboard box (ck) Codice / Code EAN: 8-008728061336	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

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

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