



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**Ragù alla bolognese**

Pg 1/2	COD Sal0034	Rev 0 del 22/12/2020	Firma: 
--------	-------------	----------------------	--

IT: Ingredienti:

Polpa di pomodoro, carne bovina 21,5%, acqua, doppio concentrato di pomodoro, cipolla, carote, olio di semi di girasole, vino rosso, amido di tapioca, erbe aromatiche, sale, pepe

Denominazione prodotto: Ragù alla bolognese

Descrizione: Ragù alla bolognese, surgelato in scaglie

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Sugo di colore rosso acceso con evidenti pezzi di carne cotta macinata, leggera trasudazione oleosa

Sapore: Profumo di pomodoro, non acre. Gusto pieno di pomodoro e carne

Consistenza: struttura granulosa fine ed uniforme

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

Per una porzione di circa 100 g: scaldare il prodotto in padella o al vapore o in microonde per 1 minuto fino al completo rinvenimento.

Allergeni: il prodotto non contiene allergeni

Può contenere tracce di uova, latte, pesce, crostacei, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

EN Ingredients:

Tomatoes pulp, beef meat 21,5%, water, double concentrated tomato, onion, carrots, sunflower oil, red wine, tapioca starch, aromatics herbs, salt, pepper.

Name of the product: Ragù alla bolognese

Product description: Sauce with tomato and beef meat, quick-frozen in grains

Organoleptical features:

Appearance: bright red sauce with clear pieces of cooked and ground meat, light oily component.

Taste: smell of tomato, not sour. Full flavour of tomato and meat.

Cooking instructions: to be eaten after cooking

For 100 grams of product, reheat in a pan or in microwave oven for 1 minute, mixing from time to time

Allergens: no allergens

May contain traces of egg, milk-by products, crustaceans, fish, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

FR Ingrédients:

Pulpe de tomate, viande de bœuf 21,5%, eau, double concentré de tomate, oignon, carottes, huile de tournesol, vin rouge, amidon de tapioca, herbes, sel, poivre

Dénomination produit: Sauce bolognaise

Description: Sauce à base de tomate et viande, surgelée en billes

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: typique de viande hachée avec présence de purée de tomates et huile

Goût savoureux, non salé de viande cuite et épicée

Préparation: a manger après cuisson

Pour 100 g de produit réchauffer, dans une poêle ou à bain-marie ou micro-ondes, pour 1 minute remuant de temps en temps

Allergènes: sans allergène

Peut contenir des traces des traces des œufs, des produits laitiers, de crustacés, du poisson, de mollusques

OGM: le produit est absent en OGM



Ragù alla bolognese



Pg 2/2	COD Sal0034	Rev 0 del 22/12/2020	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	304 kJ 73 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	3,8 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	0,8 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	4,2 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	3,5 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	0,7 g
Proteine / Protein / Protéines	5,1 g
Sale/ Salt/ Sel	0,90 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi + Salmonella	< 10 ² UFC/g Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/T mperature de stockage: -18 C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux derni res chiffres de l'ann e + quantieme du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 11 mesi/ 11 months/ 11 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Sal0036	1000 g	8001353988894	8001353804552	Type 12