

SUGO ALLA MARINARA CON AGLIO E ORIGANO *Marinara Sauce with Garlic and Oregano*



Il Sugo alla Marinara è una ricetta semplice e gustosa, nata dalla perfetta combinazione tra tradizione e innovazione.

Marinara Sauce is a simple and tasty recipe, that comes out from the perfect combination of tradition and innovation.

1. Informazioni Generali / *General Information*

Informazioni / <i>Information</i>	Sugo di pomodoro con aggiunta di aglio e origano; / <i>Tomato sauce with adding garlic and oregano;</i>
Ingredienti / <i>Ingredients</i>	Salsa di pomodoro, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, aglio, origano. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, garlic, oregano. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / <i>Production process</i>	Soffritto leggero dell'aglio in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, quindi cottura della passata di pomodoro in pentola a bassa pressione, per preservare le caratteristiche organolettiche degli ingredienti; / <i>Garlic has been lightly sauteed with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, then tomato sauce has been cooked with the other ingredients in a special low-pressure pot, to preserve the organoleptic characteristics;</i>
Condizioni di conservazione / <i>Maintenance conditions</i>	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / <i>Post-opening conditions</i>	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- pH = < 4.4; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / Features	Il sugo si presenta di un colore rosso intenso, con leggere note aromatiche di salsa di pomodoro, aglio e origano. La consistenza è vellutata e densa. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The tomato sauce has a deep red color, with aromatic notes of tomato, garlic and oregano. The texture is velvety and dense. The absence of preservatives and dyes allows the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Riscaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta (maccheroni, paccheri, busiate, tagliatelle), sulla pizza o contorni vari; / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (macaroni, paccheri, busiate, tagliatelle), pizza or side dish;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x10 cm
Peso netto / Net weight	290 g / 10,2 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	510 g / 18 oz
Capacità / Capacity	314 ml
Codice articolo / Item code	8284
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853182846

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross Box weight	3100 g / 109,3 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x11 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853182846

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	10	11
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	240	330
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1440	1980

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	213 kJ / 51 kcal
Grassi / Fat	2 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	5,2 g
- di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g
Fibre / Fibre	2 g
Proteine / Protein	1,9 g
Sale / Salt	1,3 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 15-06-2020	Emissione; / Emission;