

## SUGO CON SALSICCIA DI MAIALE NERO SICILIANO

### TOMATO SAUCE WITH SICILIAN BLACK PORK SAUSAGE



Il Sugo con Salsiccia di Maiale Nero Siciliano è una ricetta tipica della Sicilia, testimonianza del crocevia di civiltà passate da qui.

*Tomato Sauce with Sicilian Black Pork Sausage is a typical recipe of Sicily, a testimony of the civilization crossroads passed from here.*

#### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sugo di pomodoro con aggiunta di salsiccia di maiale nero Siciliano, verdure e spezie; / <i>Tomato sauce with adding Sicilian black pork sausage, vegetables and spices;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, salsiccia di maiale (carne suina, sale, semi di finocchietto, peperoncino), olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, zucchero, cipolla, alloro, semi di finocchietto, pepe nero. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, Sicilian black pork sausage (pork meat, salt, wild fennel seeds, hot chili pepper), Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, sugar, onion, bay leaves, wild fennel seeds, black pepper. Acid. : citric acid.</i>
Processo di produzione / Production process	Soffritto leggero delle verdure in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, soffritto a parte della salsiccia, quindi cottura della salsa di pomodoro con tutti gli ingredienti in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto; / <i>Vegetables have been sauteed with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, sausage has been sauteed apart, then the tomato sauce has been cooked with all ingredients in a special low-pressure pot, to preserve the organoleptic characteristics of the product;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	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 fresh and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post- apertura / Post- opening conditions	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	Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di sedano, mandorla ( <i>Prunus dulcis</i> ), pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), prodotti a base di latte e pesce; / <i>Produced in a facility that uses also celery, milk, fish, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il sugo si presenta di un colore rosso intenso, con forti note aromatiche di salsiccia di maiale e semi di finocchietto. La consistenza vellutata è alternata alla carnosità dei pezzi di carne. Il sapore è dolce e gustoso, leggermente aromatico. 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 pork sausage and wild fennel seeds. The velvety texture is alternated with sausage scraps. The flavor is naturally sweet and tasty, slightly aromatic. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Riscaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta (maccheroni, paccheri, busiate, tagliatelle); / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (macaroni, paccheri, busiate, tagliatelle);</i>

## 2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x10 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	290 g / 10,2 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	510 g / 18 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	314 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8774
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853087745

## 3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross Box weight</i>	3100 g / 109,3 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	16x24x11 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853087745

## 4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

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

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

Energia / Energy	381 kJ / 91,4 kcal
Grassi / Fat	5,3 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	6,8 g
- di cui zuccheri / of which sugars	5,2 g
Fibre / Fibre	1,8 g
Proteine / Protein	3,1 g
Sale / Salt	1,5 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 / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	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 16-06-2020	Emissione; / Emission;