

## SUGO AL TONNO CON CAPPERI TOMATO SAUCE WITH CAPERS AND TUNA



Il sugo al tonno con capperi è il risultato di una ricetta tradizionale, che nasce dall'incontro dei filetti di tonno con la salsa di pomodoro, il tutto condito con prezzemolo, cappero e olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera.

*Tomato sauce with capers and tuna is the result of a traditional recipe, that comes from the meeting of tuna fillets with the tomato sauce, all seasoned with parsley, caper and Frantoi Cutrera extra virgin olive oil.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sugo di pomodoro con filetti di tonno e capperi; / <i>omato sauce with tuna fillets and capers;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, filetti di tonno, cipolla, capperi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, zucchero, prezzemolo, peperoncino. Acidificante: Acido citrico; / <i>Tomato sauce, tuna fillets, onion. Capers, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, sugar, parsley, chili pepper. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Soffritto in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera della cipolla, quindi cottura della salsa di pomodoro e degli altri ingredienti in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche; / <i>Onion has been sautéed in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, then tomato sauce has been cooked with the other ingredients in low pressure special pot to preserve organoleptic characteristics;</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 cool 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 = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );
Allergeni / <i>Allergens</i>	<b>Pesce.</b> Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla ( <i>Prunus dulcis</i> ), pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), sedano e latte; / <b>Fish.</b> <i>Produced in a facility that uses also milk, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il sugo si presenta di un colore rosso vivo, con noti aromatiche di pomodoro, tonno e capperi. La consistenza vellutata è alternata alla carnosità dei filetti di tonno. Il sapore è dolce e leggermente piccante. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The tomato sauce has a bright red color, with aromatic notes of tomato, tuna and caper. The velvety texture is alternated with the meaty texture of tuna fillets. The flavor is naturally sweet and slightly spicy. 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 (spaghetti, paccheri, busiate). Si consiglia di completare il piatto con una spolverata di prezzemolo fresco; / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (spaghetti, paccheri, busiate). We suggest to complete the dish with some fresh parsley;</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>	8254
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853082542

## 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>	08030853082542

## 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	275 KJ / 66 Kcal
Grassi / Fat	3,1 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,5 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,7 g
- di cui zuccheri / of which sugars	3,1 g
Fibre / Fibre	2 g
Proteine / Protein	4 g
Sale / Salt	1,4 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</i> producing <i>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 25-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 28-01-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 16-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 08-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;