Rev.04 del 08-06-2020

SUGO ALLE OLIVE CON OLIVE NOCELLARA
TOMATO SAUCE WITH NOCELLARA OLIVES

Il Sugo alla Olive è una ricetta tipica Siciliana dal sapore naturalmente dolce e corposo. Il soffritto con olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera permette alla dolcezza della cipolla di bilanciare la naturale acidità del pomodoro e quindi risaltare il gusto delle olive.

Tomato Sauce with Nocellara Olives is a typical Sicilian recipe naturally sweet and full-bodied. The sauté with Frantoi Cutrera extra virgin olive oil allows the sweetness of the onion to balance the acidity of the tomato and then to enhance the taste of the olives.

1. Informazioni Generali / *General Information*

Informazioni / Information	Sugo di pomodori con olive Siciliane Nocellara; / *Tomato sauce with Sicilian Nocellara olives;*
Ingredienti / *Ingredients*	Salsa di pomodoro, olive Nocellara, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, cipolla, sale, zucchero, prezzemolo, origano, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / *Tomato sauce, Nocellara olives, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, onion, salt, sugar, parsley, oregano, chili pepper. Acid: citric acid;*
Processo di produzione / *Production process*	Soffritto a base di cipolla con olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, quindi cottura della salsa di pomodoro e in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche degli ingredienti; / *Onion has been sautéed with 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;*
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; / *Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;*
Condizioni post-apertura / *Post-opening conditions*	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / *After opening store in the fridge and consume within 5 days;*

Caratteristiche chimico-fisiche / *Chemico-physical characteristics*	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / *Water activity*);
-------- Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (*Prunus dulcis*), pistacchio (*Pistacia vera*), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / *No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;*
Caratteristiche / *Features*	Il sugo si presenta di un colore rosso intenso, con noti aromatiche di salsa di pomodoro e oliva. La consistenza vellutata è alternata ai ritagli di oliva. Il sapore è dolce, leggermente piccante e leggermente amaro (quest'ultimo delle olive), il tutto perfettamente bilanciato. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / *The tomato sauce has a deep red color, with aromatic notes of tomato and parsley. The velvety texture is alternated with olives scraps. Naturally sweet, slightly spicy flavor and slightly bitter (olives), the flavor is perfectly balanced. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;*
Usi / *Uses*	Riscaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta lunga e corta (maccheroni, paccheri, busiate, spaghetti). Impiegabile anche per paste rustiche o integrali dal sapore più deciso; / *Heat for two minutes. Perfect for all types of short and long pasta (macaroni, paccheri, busiate, spaghetti). It can also be used for whole meal pasta, with a more intense flavor;*

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*	8234
Codice EAN 13 / *EAN 13 code*	8030853082344

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / *Items per box*	6
Peso lordo cartone / Gross b*ox 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*	08030853082344

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*	313 kJ / 75 kcal
Grassi / *Fat*	4,6 g
- di cui acidi grassi saturi / *of which saturates*	0,6 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	5,7 g
- di cui zuccheri / *of which sugars*	4 g
Fibre / *Fibre*	2,1 g
Proteine / *Protein*	1,8 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
Bacillus cereus presunto / *Presumed Bacillus cereus*	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / *Coagulase positive staphylococci*	< 100
Clostridium perfringens	< 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)
Listeria monocytogenes	Assente / *Absent* (in 25 g)
Salmonella spp.	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 22-09-2015	Emissione; / *Emission;*
N. 01 del 28-01-2016	Revisione; / *Review;*
N. 02 del 16-01-2019	Revisione; / *Review;*
N. 03 del 04-11-2019	Revisione; / *Review;*
N. 04 del 08-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / *Review with adding new changes;*