



# SALSA RUSTICA DI POMODORO A PEZZETTONI

-Cod. A098-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Una gustosa salsa leggera preparata in maniera del tutto tradizionale. Sprigiona un profumo e un gusto davvero irresistibili perché è ricca di consistenti pezzettoni di pomodoro dal sapore armonico e lievemente dolce. Pronta da versare direttamente sulla pasta al dente, ottima per la pizza, perfetta per le preparazioni da forno.

## INGREDIENTI

Pomodoro (95%), aglio, basilico, sale, zucchero, olio d'oliva. Antiossidanti: acido citrico.  
Origine del pomodoro: **Italia**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Condimenti
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Sicilia
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di C.da Sortovilla S.N. - 94015 Piazza Armerina (EN)
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	370 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	18 mesi dalla produzione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	68 kcal / 285 kJ
<b>Grassi</b>	1,7 g
<b>di cui saturi</b>	0,6 g
<b>Carboidrati</b>	10,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	4,1 g
<b>Proteine</b>	2,9 g
<b>Sale</b>	4,8 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 4,5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 0,1UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> : assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i> : assente in 25 g	Coliformi totali: -

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
15/01/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

