



# SUGO ALL'ARRABBIATA -Cod. A042-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

I pomodori, raccolti al giusto grado di maturazione, vengono lavorati freschi per preservare i propri sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Creatività e sapore tipico del nostro sud da pochi e salutari ingredienti. Condimento ideale per arricchire piatti di spaghetti e penne.

## INGREDIENTI

Polpa di pomodoro 89%, olio extra vergine di oliva, peperoncino piccante 1,4%, aglio, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Condimenti
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Puglia
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di Via Raffaele Iozzino, 10, 72020 Cellino San Marco
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	300 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	28 mesi dalla produzione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti porre in frigorifero tra +2°C / +6°C e consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	92,0 kcal / 385,1 kJ
<b>Grassi</b>	8,5 g
<b>di cui saturi</b>	1,3 g
<b>Carboidrati</b>	2,8 g
<b>di cui zuccheri</b>	2,8 g
<b>Proteine</b>	1,1 g
<b>Sale</b>	0,5 g

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 4,5



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 0,1UFC/g

*Staphylococcus aureus*: assente in 25 g

*Escherichia coli*: 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

**Verifica ed approvazione:** Direzione

