

<i>Le cantine di corte</i>	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	SCTE_01 Rev. 3 del 22.04.03
----------------------------	---------------------------------------	--

Denominazione prodotto: **SUGO ALL'ARRABBIATA**

QUALITY SISTEM CERTIFICATE UNI EN ISO 9001:2000 – Certificate n° CERT-06277-2000-AQ-BRI-SINCERT

PRODOTTO IN ITALIA

Confezione standard: **vaso in vetro 212 ml, capsula twist-off Ø 63 Pralina**

Peso netto: **180 gr 6.34 Oz** *Porzioni:* **2-3** *Peso lordo vaso:* **350 gr**

Numero lotto: **Stampato sul vetro/capsula**

Tempo minimo di conservazione: **24 mesi dalla data di produzione**

Luogo e temperatura di conservazione:

a vaso chiuso: **in un luogo fresco e asciutto**

a vaso aperto: **conservare in frigorifero a temperatura < a 4°C per 5 giorni**

Ingredienti: **Polpa di Pomodoro (96.16), Olio extra vergine di oliva, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino piccante (0,17%), Sale.**

pH **< 4,5** - **Prodotto pastorizzato** *Brix* **> 8** *Vuoto* **> 30 cm di Hg**

Prodotto pastorizzato, prodotto senza additivi, sterilità commerciale controllata

Valori nutrizionali medi su 100 gr di prodotto finito:

Protidi	1,68 gr	Colesterolo	assente
Glucidi	4,19 gr	Kcal	59,09
Lipidi	4,72 gr		

Aspetto: **Sugo di pomodoro rosso**

Descrizione unità di vendita: **vassoio termoretraibile**

Dimensioni del termopack: **21x 27 x h 9 cm**

Peso lordo del termopack: **4,2 Kg** *Peso lordo di un vaso:* **0,35 Kg**

Numero di pezzi in un termopack: **12**

Dettagli sul pallet:

Pallet: **EURO (120x80 cm)** *n° vassoi/strato:* **15** *n° strati/pallet:* **10**

N°vassoi/pallet: **150** *peso lordo pallet :* **650 Kg** *altezza pedana:* **115 cm**

Indicazioni ecologiche:

Non disperdere il contenitore nell'ambiente – Bollino verde

Indicazioni d'uso: **Scaldare il sugo in padella (con l'aggiunta di un po' di acqua di cottura della pasta) e versarci la pasta cotta al dente, saltare in padella e servire caldo. Aggiungere del prezzemolo fresco.**