

<i>Le cantine di corte</i>	SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO	SCTE_2 Rev. 4
----------------------------	---------------------------------------	------------------------------------

Denominazione prodotto: SUGO RUSTICO AL BASILICO

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 (86%), Cipolla, Olio extra vergine di oliva, Basilico 3%, Sale.

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

Prodotto pastorizzato, prodotto senza additivi, sterilità commerciale controllata

Aspetto: Sugo di pomodoro rosso con eventuale presenza di bucce e foglie di basilico

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: Versare il sugo in padella, aggiungere un po' di acqua di cottura, versarci la pasta cotta al dente. A piacere spolverare con del formaggio e aggiungere del basilico fresco, saltare in padella e servire caldo.

25/03/2010