

REV 02 del 16/09/2017

RAGÙ DI CONIGLIO

Identificazione prodotto

Ragù di Coniglio

Codice EAN:

8057017050025

Codice Prodotto:

002

Categoria prodotto

Prodotto a base di carne di coniglio sterilizzato- pronto all'uso

Modalità d'uso:

Prodotto destinato al consumo tal quale come condimento per ogni tipo di pasta. Scaldare a bagnomaria e versare il sugo ben caldo.

Descrizione prodotto e tecnologia di produzione:

I ragù Coniglionatura sono prodotti secondo ricette tradizionali della grande cucina italiana. Gli ingredienti utilizzati (la carne macinata, le verdure,...) vengono dapprima cucinati in brasiera, invasati in contenitori in vetro, sterilizzati poi in autoclave.

Stabilimento di produzione:

Le produzioni si svolgono in locali adibiti alla lavorazione di prodotti a base di carne, riconoscimento CE IT 911 F. In conformità ai Reg CE n° 852-853/04 e si applica il sistema di autocontrollo HACCP in tutta la filiera produttiva.

Termine minimo di conservazione: 3 anni

Modalità di conservazione (riportata anche in etichetta):

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura del vasetto conservare in frigorifero e consumare entro breve termine.

Modalità di conservazione durante il trasporto:

Trasporto a temperatura ambiente.

Peso netto unitario: 190g

Confezionamento:

Ogni singolo pezzo viene confezionato in contenitori in vetro con capsula twist-off conformi a tutte le norme vigenti per i materiali ad uso alimentare (D.M: 21.03.73 nonché alla legge 283/62 del 30.04.62. e successivi aggiornamenti).

Unità di imballo: confezioni da 6 vasetti da 190g di prodotto, 264 confezioni x pallet, dim. pallet 120x80x154 (H compresa di pallet)

Dichiarazione ingredienti:

Carne di coniglio 70%, olio extravergine di oliva, carota, Sedano, cipolla, piante aromatiche, sale, farina di grano tenero, vino bianco, aromi.

Presenza di allergeni aggiunti

(Reg. CE 1169/2011): il prodotto contiene FARINA DI GRANO TENERO (fonte di glutine) , SEDANO, VINO BIANCO (contenente SOLFITI) indicati nell'ingredientistica.



Caratteristiche microbiologiche:

Controllo sterilità dopo incubazione a 37°C per 7gg:

Microrganismi aerobi: Assenti

Microrganismi anaerobi: Assenti

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto (forma, colore, consistenza): si presenta come un ragu' di coniglio tradizionale, color marroncino chiaro, in cui la carne macinata è di grana media. La consistenza è volutamente compatta in quanto nella ricetta è presente una elevata concentrazione di carne.

Sapore: caratteristico. La singolare aromatizzazione prevista da ricetta esalta le caratteristiche sensoriali della carne utilizzata..

Odore: tipico, caratteristico.

Valori nutrizionali per 100g.:

Energia 1176Kj-284Kcal

Grassi 25g di cui acidi grassi saturi 4,8g

Carboidrati 0,5g di cui zuccheri 0,3g

Proteine 14,0g

Sale 0,9g