



Buongustaio Piemonte® srl
Via Quaglia, 23 - 10026 Santena (TO) - Italy
Tel. (+39) 011 945 64 97
info@buongustaio piemonte.it
www.buongustaio piemonte.com



Scheda Tecnica Prodotto

Ragù di Salsiccia e Funghi

cod. SUSS18B

Definizione del prodotto	Condimento a base di salsiccia e funghi
Uso del prodotto	Ideale per condire la pasta
Ingredienti	pomodoro Italiano, salsiccia (carne suina (origine Italia), glucosio, vino bianco 1%, erbe) 34%, funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) (origine ???) 8%, cipolla, olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero, aglio, salvia, correttore di acidità: acido citrico. (Potrebbe contenere solfiti)
Scadenza	36 mesi all'atto del confezionamento
Lotto	Definito dal numero del giorno dall'inizio dell'anno
Modo di conservazione	Dopo l'apertura si conserva in frigorifero per 5 giorni Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo. Un rigonfiamento evidente della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto dei vasetti)
Temperatura di stoccaggio	Ambiente con temperatura preferibilmente non superiore ai 35° e non inferiore ai 5°. Non esporre direttamente a fonti di luce
Riconoscimento CEE	IT S 462 C CE
Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Valore energetico	633 kj / 152 kcal
Grassi	12 g
di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	4,3 g

di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	6,8 g
Sale	1,7 g

Codice ean	8032035007206
------------	---------------

SOSTANZE ALLERGENICHE	ASSENZA	PRESENZA IN LABORATORIO	PRESENZA CERTA
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. b) maltodestrine a base di grano. c) sciroppi di glucosio a base di orzo. d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, Incluso l'alcol etilico di origine agricola.	x		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	x	X	
Uova e prodotti a base di uova.	x	X	
Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	x	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	x		
Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.	x	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.	x	X	
Frutta a guscio vale a dire mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci peccan { <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch}, noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacea vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	x	X	
Sedano e proteine a base del sedano.	x	X	

Senape e prodotti a base di senape.	x	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	x	x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	x	x	
Lupini e prodotta a base di lupini.	x		
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	x	x	

Scheda Tecnica Logistica

Numero di vasi per cartone	12 vasi
Peso netto vaso	180 g
Peso lordo cartone	4,060 kg
Dimensione cartone	larghezza 22,5 cm x profondità 27 cm x altezza 9,5 cm
Cartoni per strato pallet	14ct per piano (168 vasi)
Strati per pallet	14 strati (2352 vasi)

Santena, 27/02/2020