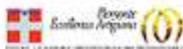




Buongustaio Piemonte® srl  
Via Quaglia, 23 - 10026 Santena (TO) - Italy  
Tel. (+39) 011 945 64 97  
info@buongustaio piemonte.it  
www.buongustaio piemonte.com



## Scheda Tecnica Prodotto

### Sugo d'Arrosto

cod. SUAR18B

Definizione del prodotto	Condimento a base di arrosto di carne bovina
Uso del prodotto	Ideale per condire la pasta fresca ripiena
Ingredienti	carne bovina (origine Italia) 40%, brodo vegetale (acqua, carota, cipolla, <b>sedano</b> ), olio extra vergine d'oliva, amido di mais, sale, erbe aromatiche, aglio, correttore di acidità: acido lattico.
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	791 kj / 189 kcal
Grassi	14,6 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	3,6 g
di cui zuccheri	2,3 g

Proteine	10,7 g
Sale	0,14 g

Codice ean	8032035007190
------------	---------------

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) lattio.	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 illinoiesis</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