



## SCHEDA TECNICA TEC. DATA SHEET

MP 08-04

Date of 1st issue: 21-  
5- 2012  
Rev.2 dated  
02.05.2013

### SUGO ALL'ARRABBIATA - ARRABBIATA SAUCE 340 g

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO /PRODUCT DESCRIPTION</b>	Salsa a base di pomodoro e peperoncino, senza aggiunta di conservanti. Tomatoes and chili pepper pasta sauce with no added preservatives
<b>SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE /PRODUCTION PLANT AND HEADQUARTERS</b>	Via Bruges, 60/g-h 59100 PRATO (PO) www.tuscanoption.it e-mail: <a href="mailto:info@tuscanoption.it">info@tuscanoption.it</a>
<b>INGREDIENTI /INGREDIENTS</b>	Polpa di pomodoro 94%, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, zucchero, peperoncino 0,3%. Tomato pulp 94%, extra virgin olive oil, salt, garlic, sugar, chili pepper 0,3%.
<b>TRATTAMENTO TERMICO /HEAT TREATMENT</b>	Braising pan cooking; pasteurization. Cottura in brasiera, pastorizzazione.
<b>DESTINAZIONE D'USO /INTENDED USE</b>	Target: genere di largo consumo. Target: large consumer product.
<b>DICHIARAZIONE O.G.M./ G.M.O. DECLARATION</b>	In ditta non vengono utilizzati prodotti geneticamente modificati. No O.G.M.s are used inside the production plant.
<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO /ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)</b>	No None.
<b>ALLERGENI PRESENTI NEL SITO PRODUTTIVO /ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCTION PLANT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)</b>	Pesce e prodotti a base di pesce; crostacei e prodotti a base di crostacei; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio (anacardi e noci); anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; sedano, molluschi e prodotti a base di molluschi; soia e derivati; sesamo; glutine. Fish and fish based products; shellfish and shellfish based products; mollusc and mollusc based products; milk and milk based products; nuts (cashew nuts); sulfur dioxide and sulphites in concentrations superior to 10 mg/kg.; celery and celery based products, soy and soy based products, sesame, gluten.
<b>CONFORMITÀ IMBALLI /PACKAGING COMPLIANCE</b>	Il vaso di vetro e la capsula sono conformi ai Regolamenti 2004/1935/CE; 2006/2023/CE; 2005/1895/CE; 2011/10/UE ed alla Direttiva 2002/72/CE e smi / The glass jar and the cap are in accordance with the 2004/1935/CE; 2006/2023/CE; 2005/1895/CE; 2011/10/UE Regulations and with the 2002/72/CE Directive.
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE /PRESERVATION METHOD</b>	Room temperature. Once opened, keep refrigerated at $\leq +4^{\circ}\text{C}$ and use within 3 or 4 days. A temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero a $+4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro 3-4gg.
<b>CONSIGLI D'USO / ADVICE ON USE</b>	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di scaldarlo in padella con piccola aggiunta di acqua di cottura. / This product is ready to use, simply warm it up gently in a non-stick pan with a couple of spoonfuls of water.
<b>SHELF LIFE</b>	36 mesi/months
<b>TRASPORTO E DISTRIBUZIONE / SHIPMENT AND DISTRIBUTION</b>	Il prodotto non necessita di temperatura controllata e può essere trasportato con automezzi non refrigerati. /This product does not require controlled temperature and can be shipped in non- refrigerated means of transport.
<b>ALTRE DICHIARAZIONI /OTHER STATEMENTS</b>	Senza glutine / GLUTEN FREE - Product suitable for celiacs



**SCHEDA TECNICA  
TEC. DATA SHEET**

MP 08-04

Date of 1st issue: 21-5-2012  
Rev.2 dated  
02.05.2013

**Modalità di Confezionamento ed Imballaggio  
Packaging Method**

<p><b>Materiale:</b> vasetto di vetro con capsula di garanzia tipo "click". <b>Material:</b> glass jar with "click" safety cap; elastic band-secured cardboard paper. Peso netto vasetto:/Jar net weight: <b>340 g</b> Tara confezione:/Packaging tare: <b>205 g</b></p>	<p>misure vasetto /Jar measure: 13,2 cm (h) 7,1 cm (d) misure cartone /Case measures: 22,5x15 x h 13,5 cm Items per case: 6 pezzi per cartone /case per layer: 24 strati per pallets /Layers per pallet: 7</p>
--	--

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>SAPORE /FLAVOUR</b>	Intenso di pomodoro e peperoncino. Intense of tomato and chili pepper.			
	<b>CONSISTENZA /TEXTURE</b>	Omogeneo, condisce molto bene la pasta. Homogeneous, it seasons pasta very well.			
	<b>ASPETTO /LOOK</b>	Denso. Dense.			
	<b>ODORE /AROMA</b>	Tipico di questo prodotto Typical of this product			
<b>Average nutritional values per 100 g. of product</b>		Chemical - microbiological reference frame			
		parameter	U. of measurement	m	M
		C.M.T.	UFC/g	N.R.	10
<b>ENERGY</b>	219 kjoule	Clostridia s.r.	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>Kcal</b>	53 Kcal	B. cereus	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>FATS</b>	2.5 g	Moulds and yeasts	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>of which saturates</b>	0.45 g	Stability test (pH variation)	<0,5	After incubation test: 7 days at = +55°C	
<b>CARBOHYDRATES</b>	4.7 g				
<b>of which sugars</b>	4.3 g				
<b>FIBRE</b>	2.4 g				
<b>PROTEINS</b>	1.6 g				
<b>Salt</b>	1.18 g				
<b>CERTIFICAZIONI E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO:</b> Sistema HACCP applicato secondo i Regolamenti: 2004/852/CE; 2004/853/CE Certificazioni: <b>I.F.S.</b> ; <b>B.R.C.</b>					
<b>CERTIFICATIONS AND LEGISLATIVE ADJUSTMENTS:</b> HACCP system applied in compliance with the following Regulations: 2004/852/CE; 2004/853/CE Certifications: <b>I.F.S.</b> ; <b>B.R.C.</b>					

Update : 06/07/2020

Rev: 0