

# Capunti all'Arrabbiata con funghi



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.  
The only purpose of the images is to illustrate the product.

**DENOMINAZIONE/NAME:** Capunti all'arrabbiata con funghi / Capunti with arrabbiata sauce and mushrooms

**PESO/WEIGHT:** 300 GR

**INGREDIENTI QUALIFICANTI / QUALIFYING INGREDIENTS:**  
funghi 12%, peperoncino 0,3% / mushrooms 12%, chili pepper 0,3%.

**PERIODO MASSIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE:**  
12 mesi / 12 months

**TMC ALLA CONSEGNA:** 11 mesi;  
**MINIMUM SHELF LIFE FROM DELIVERY DATE:** 11 months

**PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE:** pastorizzazione.  
**PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION:** pasteurization.

**CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE:** in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place.

**CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA / STORAGE AFTER OPENING:**  
conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore / keep refrigerated and consume within 48 h.

**CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO/TRANSPORT CONDITIONS:**  
temperatura compresa tra 0° e 25° / temperature between 0°C and 25°C.

## INGREDIENTI:

pasta di **semola di GRANO duro**, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), funghi champignon 12%, concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, acqua, burro (**LATTE**), olio di semi di girasole, zucchero, sale, peperoncino 0.3%, brodo vegetale (**SEDANO**), erbe aromatiche, spezie e aromi.

## INGREDIENTS:

durum **WHEAT** semolina pasta, tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), champignon mushrooms 12%, tomato concentrate, extra virgin olive oil, water, butter (**MILK**), sunflower oil, sugar, salt, chili pepper 0.3%, vegetable broth (**CELERY**), aromatic herbs, spices, aromas.

ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDING			CARRY OVER E/O CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali Cereals containing gluten and products thereof	SI	PASTA	INGREDIENTS	SI	PASTA	INGREDIENTS
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci Fish and products thereof	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	SI	BUTTER	INGREDIENTS	SI	BUTTER	INGREDIENTS
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and nut products	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and products thereof	NO			NO		
Solfito <sup>6</sup> in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PARAMETRI / PARAMETERS	METODO / METHOD	CONCENTRAZIONE RILEVATA MEASURED CONCENTRATION	UNITÀ DI MISURA / U.M.
CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI / YEASTS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE / MOULDS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE / SALMONELLAS	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios de 100 gr. de producto)			
VALORE ENERGETICO - VALOR ENERGÉTICO	Kcal	161 - Kj	672
PROTEINE - PROTEÍNA		g	4,3
CARBOIDRATI - CARBS		g	27
di cui zuccheri - de los cuales azúcares		g	2
GRASSI - GRASAS		g	4,3
di cui saturi - de los que santifica		g	0,7
FIBRE - FIBRAS		g	1,3
SALE - SALT		g	0,6

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size: 150g	
Serving Per Container: 2 portions	
<b>Amount Per Serving</b>	
<b>Calories 241</b>	Calories from Fat 58,5
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 6,5 g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1,05 g	<b>5,2%</b>
<b>Cholesterol</b> 0,9 mg	<b>0,03%</b>
<b>Sodium</b> 356 mg	<b>15%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 40,5 g	<b>13,5%</b>
Dietary Fiber 2 g	
Sugars 4,5 g	
<b>Protein</b> 5,7 g	
Vitamin A 15%	Vitamin C 0%
Calcium 2,6%	Iron 6,4%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
	Calories 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65 g 80 g
Sat Fat	Less than 20 g 25 g
Cholesterol	Less than 300 mg 300 mg
Sodium	Less than 2,400 mg 2,400 mg
Total Carbohydrate	300 g 375 g
Dietary Fiber	25 g 30 g

## Modalità di preparazione

**Microonde / Microwave:** Porre la vaschetta nel microonde senza rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare per 90 secondi a 750/900 Watts (medio-alto).

Place the bowl in the microwave without removing the protective foil and heat for 90 seconds at 750/900 Watts (medium-high).

**Padella / Pan:** Travasare il contenuto della confezione in una padella aggiungendo due cucchiai di acqua e scaldare per 2/3 minuti con fiamma media mescolando con cura.

Pour the content into a pan, add two tablespoons of water and heat for 2/3 minutes with medium flame stirring with care.

## Informazioni

**Confezione:** vaschetta in PP

**Lotto / Lot:** Es. 17/124 anno di riferimento e giorno progressivo dell'anno  
example: 17/124 year and progressive calendar day.

Es. 15/010W anno di riferimento e settimana progressiva dell'anno  
example: 15/010 year and progressive week.

**Data scadenza / Expiry date:** esempio 03/05/2018 giorno-mese-anno  
example 03/05/2018 day-month-year

EAN CODE



**UNIBRANDS ITALIA s.r.l.**

Via del Melograno, 24 - 70022 Altamura (BA) - ITALY

Tel. (+39) 080.2143048 - Fax (+39) 080.2220762

www.pastareadytoeat.com - info@pastareadytoeat.com