

# Strozzapreti al Ragù



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

**DENOMINAZIONE/NAME:** Strozzapreti al ragù

**PESO/WEIGHT:** 300 GR

**INGREDIENTI QUALIFICANTI / QUALIFYING INGREDIENTS:**

macinato di bovino 9%, salsiccia di suino 9% / minced beef 9%, sausage pork 9%.

**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), salsiccia di suino 9% (carne suina, acqua, sale, zuccheri: destrosio, spezie, aromi, correttore di acidità E 262, antiossidante E 300), macinato di bovino 9%, burro (**LATTE**), olio di semi di girasole, **SEDANO**, carote, cipolla, zucchero, gelatina alimentare (gelatina animale, sale, saccarosio), olio extra vergine di oliva, zucchero, brodo (**SEDANO**), sale, fiocchi di patate.

**INGREDIENTS:**

durum **WHEAT** semolina pasta, tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), pork sausage 9% (pork meat, water, salt, sugar: dextrose, spices, aroma, acidity regulator E262, antioxidant: E300), minced beef 9%, butter (**MILK**), sunflower oil, **CELERY**, carrot, onion, sugar, food grade gelatine (animal jelly, salt, sucrose), extra virgin olive oil, sugar, broth (**CELERY**), salt, potato flakes.

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	CHEESE / MILK	INGREDIENTS	SI	CHEESE / MILK	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	190 - Kj	794
PROTEINE - PROTEÍNA	g		7,6
CARBOIDRATI - CARBS	g		32
di cui zuccheri - de los cuales azúcares	g		2,7
GRASSI - GRASAS	g		4
di cui saturi - de los que santifica	g		1,8
FIBRE - FIBRAS	g		1,3
SALE - SALT	g		0,7

## Nutrition Facts

Serving Size: 150g  
Serving Per Container: 2 portions

**Amount Per Serving**  
**Calories 285**    Calories from Fat 54

		% Daily Value*
<b>Total Fat</b>	6 g	9%
Saturated Fat	2,5 g	12,5%
<b>Cholesterol</b>	18 mg	6%
<b>Sodium</b>	435 mg	18%
<b>Total Carbohydrate</b>	48 g	16%
Dietary Fiber	2 g	
Sugars	4 g	
<b>Protein</b>	12 g	

Vitamin A 1,2%    •    Vitamin C 1,25%  
Calcium 2,5%    •    Iron 10%

\* 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