

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6092

Rev 01 del
03/07

RAGU' DI ANATRA X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparato con polpa scelta di anatra, questo ragù dalla delicata ricettazione presenta gusto dolce e morbida e nel contempo pieno e corposo.

IMPIEGO

È indicato per condire pasta, riso, gnocchi, ravioli, per preparare lasagne, timballi.

INGREDIENTI

Carne di anatra (50%), polpa di pomodoro (26%), olio di oliva, ortaggi (cipolla 3%, carota 2,5%, SEDANO 1,4%), farina di riso, vino bianco, aromi, sale, prezzemolo, zucchero, rosmarino, pepe, salvia
SENZA GLUTINE.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Colore: rosso con parti granulari scure della carne

Odore: di ragù

Sapore: di ragù d'anatra

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R03A

SCHEMA TECNICA

COD. 6092

RAGU' DI ANATRA X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: No

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 19,00 g

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R03A

SCHEMA TECNICA

COD. 6092

RAGU' DI ANATRA X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980060926

ITF14: 08004980160923

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 557 kJ

Energia: 133 kcal

Grassi: 7,2 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g

Carboidrati: 5,6 g

di cui zuccheri: 2,5 g

Proteine: 11,4 g

Sale: 1,30 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Sedano: Presente

Biossido di Zolfo SO₂>10 mg/kg: Presente

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa: R03A

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6092 RAGU' DI ANATRA X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
 Adatto a vegani: No
 Adatto a celiaci: Si
 Contiene Alcool: Si
 Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,20 - 5,60