


**Prodotto - Product**
*Sugo alla Boscaiola*
*Boscaiola Sauce*
**Formato - Size**

360g

<b>Codice articolo azienda</b> <i>Internal code</i>	<b>PFBOS</b>
<b>Marchio</b> <i>Brand</i>	La Torrente
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	Polpa di pomodoro fine (77%), funghi champignons 10%, funghi porcini 8%, olio d'oliva 3%, cipolla, sale, prezzemolo. correttore di acidità: acido citrico Crushed tomatoes 77%, champignons 10%, edible boletus 8%, olive oil 3%, onion, salt, salt. Acidity regulator: citric acid
<b>Modalità di conservazione:</b> <i>Storing conditions:</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Once opened, keep refrigerated at +4°C and use within 3 days.
<b>Termine minimo di conservazione</b> <i>Shelf-life</i>	36 mesi 36 months
<b>Confezionamento-Packaging</b>	
<b>Imballaggio primario</b> <i>Primary packaging</i>	bottiglia in vetro bianco clear, glass, bottle
<b>Dimensioni scatola</b> <i>Can dimensions</i>	Ømmxmm 6,5x15,7
<b>Coperchio</b> <i>crown-top</i>	Twist-off colore bianco con mastice interno in PVC Twist-off white crown cap with PVC rubber cement
<b>Imballaggio secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	vassoi in plastica termoretraibile plastic shrink-wrapped trays
<b>Dati impressi sul coperchio</b> <i>Data printed on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code)T (anno di produzione (T=2014) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date)
<b>Formato imballaggio</b> <i>Packaging size</i>	6x360
<b>Dimensioni Confezione (bxhxp) cm</b> <i>Case dimensions</i>	20,2x16,2x13,6
<b>Peso confezione</b> <i>Case weight</i>	Kg ± 3% 3,4
<b>Cartoni</b> <i>Cases per pallet</i>	288
<b>Strati per pedana</b> <i>Layers per pallet</i>	8
<b>Confezioni per strato</b> <i>Units per layer</i>	36
<b>Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm</b> <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL- 120X141,2X80
<b>Codice EAN unità consumatore</b> <i>Label EAN code</i>	<b>8000282001346</b>



#### Caratteristiche merceologiche - Product Characteristics

Preparati con i pomodori "La Torrente", tutta la linea di Sughi Pronti è confezionata in pratiche bottiglie con tappo richiudibile. La materia prima pomodoro proviene, esclusivamente, da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005: 2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari").

La selezione e il controllo qualità sugli ingredienti impiegati è rigorosa.

**Prepared with La Torrente tomatoes, all sauces are packed in convenient glass bottles with resealable cap. The raw material comes, exclusively, from Italian farms which all belong to an entirely checked and traced food chain (complies with the applicable requirements of UNI 22005:2008 "Traceability in the feed and food chain"), which make use of the method of "Integrated Pest Management" ensuring a possible medium pesticides residual less than 30% of the limit allowed by the Italian law (product certificate complies with the applicable requirements of UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains. The selection and quality control are strict.**

#### Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto Net weight	g g	≥ 360
Vuoto Vacuum	cmHg cmHg	≥30
Residuo Ottico Soluble solids/Brix°	%	≥9,5
pH pH level		≤4,40

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore Smell	Tipico Typical
Colore Colour	Tipico Typical
Sapore Taste	Tipico Typical
Consistenza Texture	Buona Good

#### Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics

Muffe (HMC) - Mould (HMC)	≥40 %Howard
<i>Stabile dopo incubazione a 37°C per 14gg e dopo 7gg a 55°C, privo di patogeni e la loro tossina mediante trattamento di sterilizzazione realizzata in modo da non compromettere caratteristiche organolettiche degli alimenti.</i>	
<i>Microbiological stable product after incubation at 37°C for 14gg or 55°C for 7gg , free of pathogens and their toxins by means of sterilization treatment done in a manner that doesn't compromise the organoleptic characteristics of the</i>	

#### Conformità legislativa - Legal disclaimer

**Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.**  
*The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.*


**Informazioni Nutrizionali**
**Valore indicativo per 100g di prodotto**
*Nutritional Facts*
*Typical values per 100g of product*

<b>Valore energetico</b>	54kcal - 224kJ
<i>Energy</i>	
<b>Grassi - Fat</b>	3,1g
<b>di cui acidi grassi sauri</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	0,5g
<b>Carboiodrati - Carbohydrates</b>	3,9g
<b>di cui zuccheri</b> <i>of which sugars</i>	3,9g
<b>Fibre</b> <i>Fibers</i>	1,5g
<b>Proteine</b> <i>Protein</i>	1,8g
<b>Sale</b> <i>Salt</i>	0,7g

**SCHEDA ALLERGENI**
*Technical Allergens*

ALLERGENE - Allergen	Presenza nel prodotto Present in this product	Presenza nella linea produttiva Present In the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata
				risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their derivative strains and by-products	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and sea food - based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupine-based products	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiu, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati) Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products	NO	SI	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub> Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	NO	SI	SI	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi Mollusc and products based on mollusc	NO	NO	NO	NO