



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEMA TECNICA Sugo di Pomodorini

LINEA: I Pronti
Rev:15/01/2021
INGREDIENTI:Pomodorini Rossi e Gialli 90%, Olio EVO,
Sale, Aglio, Basilico*
PROVENIENZA MATERIE PRIME: Italia
ALLERGENI:Assenti

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio
NOME DEL PRODOTTO: Sugo di Pomodorini
MARCHIO: Il nido del pettirosso
CODICE EAN: 7427135950131

PESO E TIPO DI CONFEZIONAMENTO
PESO: 430 gr. di cui 220 gr. di prodotto
TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro
IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite
QUALITA': Vetro + tappi a vite per alimenti
DIMENSIONI: 10 cm. di diametro per 6,5 cm di altezza
IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato
DIMENSIONI: cm. 32x22x15 h
N° barattoli per cartone 12
o netto cartone 12 x 430gr = 5.160gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Pomodorini tagliati a pezzi con sughetto alla base
COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati
ODORE: Caratteristico, senza odori estranei
SAPORE: Caratteristico, senza retrogusti estranei
CONSISTENZA: Mordida
DIFETTI: Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.



CONSIGLIO PER LA PREPARAZIONE

IN PENTOLA: poni il barattolo in pentola a bagno Maria e riscalda per 2-3 minuti.. Oppure togli il tappo e versa il contenuto in pentola. Scalda a fuoco lento per alcuni minuti.

IN MICROONDE: togli il tappo e scalda il prodotto alla massima potenza per 2 minuti, escludendo la funzione grill; quindi ponilo in un piatto e gusta il prodotto. Questo sugo di pomodorini è ottima da gustare come piatto unico. L'aggiunta di un filo di olio di oliva a crudo ne esalta il sapore. Perfetto anche su dei crostini di pane Ideale come condimento per la pasta Può essere utilizzato anche come base per dei piatti di pesce che prevedono i pomodorini

Conservazione T.M.C.: 24 Mesi

Conservato nelle opportune condizioni di conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta, il prodotto a una conservabilità pari a 24 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione Tmc: 24 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e consumata entro 2/3 giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal574,00/137,00
Grassi di cui acidi grassi saturi	13,70g 1,91g
Carboidrati di cui zuccheri	3,92g 2,63g
Proteine	0,88g
Sale	0,45g