

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	SUGO AL TONNO con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' ottenuto utilizzando passata di pomodori freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in territorio circostante Castellana Grotte, tonno, capperi pugliesi, erbe aromatiche coltivate in azienda senza l'ausilio di pesticidi e fertilizzanti. Il sugo è ricco di vitamine, sostanze minerali, praticamente consigliabile per tutte le età e per la sua delicatezza per chi è vegetariano.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Passata di pomodoro, olio extravergine d'oliva, (origine Italia), tonno 15%, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2%.	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,02
	Attività dell'acqua (aw)	0,9
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	341
	kcal	81
	GRASSI	2,3g
	di cui acidi grassi saturi	0,7g
	CARBOIDRATI	5,4g
	di cui zuccheri	3,2g
	FIBRA	2,6g
	PROTEINE	8,4g
	SALE	2g
	ACQUA	81,3g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 3 anni si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 3 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	La genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta o riso.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Quelle intolleranti al pesce e prodotti a base di pesce.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumato in modiche quantità.	