

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>SUGO ALLA RICOTTA FORTE con olio extravergine d'oliva</b>	
	<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	E' ottenuto utilizzando passata di pomodori freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in territorio circostante Castellana Grotte, erbe aromatiche e ricotta forte pugliese (formaggio a pasta molle fermentato dal caratteristico sapore acidulo).	
<b>FORMATI</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>CONFEZIONE</b>	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
<b>INGREDIENTI</b>	Passata di pomodoro, ricotta forte 11%, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia).	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza semifluida	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>pH</b>	4,1
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,91
	<b>Temperatura</b>	20°C
	<b>PRODOTTO PASTORIZZATO</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli $\beta$ -glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi per 100g. di prodotto)	<b>VALORE ENERGETICO: kjoule</b>	270
	<b>kcal</b>	65
	<b>GRASSI</b>	3,6g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	1,8g
	<b>CARBOIDRATI</b>	4,5g
	<b>di cui zuccheri</b>	3,3g
	<b>FIBRA</b>	2,2g
	<b>PROTEINE</b>	2,5g
	<b>SALE</b>	2g
	<b>ACQUA</b>	87,2g
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE</b>	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.	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	La genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta o riso.	
<b>CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE</b>	al dettaglio e all'ingrosso	
<b>CATEGORIA DI CONSUMATORI</b>	collettività.	
<b>CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI</b>	Categorie a rischio quelle intolleranti al latte e derivati del latte.	
<b>CONTROINDICAZIONI</b>	Nessuna, se consumato in modiche quantità.	