

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

PRODOTTO	SUGO ALLE OLIVE con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' ottenuto utilizzando passata di pomodori freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche e due varietà di olive denocciolate tipiche del Sud-Est barese: la "leccina" e la "Termite di Bitetto" che conferiscono al sugo un sapore e un profumo caratteristico.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Passata di pomodoro, olive denocciolate 13%, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia).	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,13
	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	326
	kcal	78
	GRASSI	4,2g
	di cui acidi grassi saturi	2,9g
	CARBOIDRATI	3,6g
	di cui zuccheri	3,2g
	FIBRA	2,6g
	PROTEINE	5,2g
SALE	2g	
ACQUA	84,4g	
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.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumato in modiche quantità.	