



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Categoria: Sugo di carne

Aliquota IVA: 10%

Codice: SA18

Nome: Sugo di anatra 180g

EAN13: 8033706370988

ITF14: 18033706370985

Peso e Paletizzazione:

Peso netto	Peso lordo	P.L. scat.
180 g	340 g	4,2 kg
pz/scat..	Pz/strato	Pz/bancale
12	168	840



Confezione e imballo

Classificazione	Materiale	Dimensioni (cm)		
		H	L	P
Confezione a scaffale	Vasetto tondo in vetro con coperchio metallico	8.5	6.5	6.5
Imballo	Cartone	10	28	21
Trasporto	EPAL con 70 cartoni	80	80	120

Ingredienti:

Ingredienti: Polpa d'anatra 55%, fegatini di anatra, cipolle, carote, **SEDANO**, olio di oliva, vino bianco, vino marsala, **LATTE**, amido di mais, **BURRO**, prezzemolo, basilico, aromi naturali, polvere di cacao, **AGLIO**, sale.

Contiene **LATTE**, **SEDANO**, **SOLFITI**

Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.

Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057

Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)

tel 3333029056 - mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768



REV.
01/07/2019



Caratteristiche prodotto:

Prodotto artigianale a base di carne, realizzato per Antignano Prodotto Tipico nello stabilimento di Priocca (CN) s.da San Carlo 39/b

ALLERGENI:

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENTE	
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANTE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		
UOVA e prodotti a base di uova		
PESCE e prodotti a base di pesce		
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		
SOIA e prodotti a base di soia		
LATTE e prodotti a base di latte	X	
FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati)		
SEDANO e prodotti a base di sedano	X	
SENAPE e prodotti a base di senape		
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo		
ANIDRIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	X	
LUPINI e prodotti a base di lupini		
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale	<100ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10ufc/g
Muffe	<10ufc/g
Lieviti	<10ufc/g
Escherichia coli B-glucuronidasi positivo	<10ufc/g
Salmonella Spp	Assente
Listeria monocytogenes	Assente



Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.

Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057

Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)

tel 3333029056 - mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net

AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

REV.
01/07/2019



TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	141 kcal/587kj
Grassi	8.76g
Acidi grassi saturi	3.2g
Carboidrati	7.61g
Zuccheri	3.8g
Proteine	7.88g
Sale	0.95g

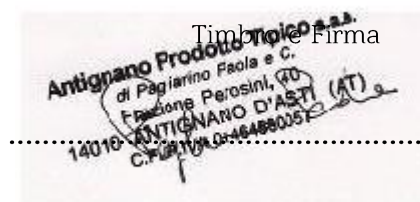
TEMPO DI COTTURA

Riscaldare in padella o in forno a microonde, aggiungendo a gradimento olio d'oliva.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC (tempo minimo di conservazione)

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta del sole, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

TMC: 2 ANNI



Antignano Prodotto Tipico s.a.s. di Pagliarino Paola & C.
 Fr. Perosini, 40 - 14010 Antignano (AT) - P.I. 01464580057
 Manufacturing plant: Via Nuvoli di Grinzane 2/C - 14015 San Damiano d'Asti (AT)
 tel 3333029056 – mail: commerciale@antignanoprodottotipico.net
 AZIENDA BIOLOGICA. ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
 IT BIO 014 - OPERATORE CONTROLLATO N. 12768

REV.
01/07/2019