|  |  |
| --- | --- |
| **DENOMINAZIONE COMMERCIALE** | SUGO CARBONARA – 170 gby Chef Luciano Monosilio |
| **DENOMINAZIONE DI VENDITA** | SUGO CARBONARA |
| **CODICE ARTICOLO:** BT03SU005 | **CODICE EAN:** 8010939619749 | **CODICE INTRA:** 21039090 |
| **SHELF LIFE** | 30 MESI | **SHELF LIFE RESIDUA** | 20 MESI |
| **DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA’ DI UTILIZZO,CONSERVAZIONE** | Servire direttamente sulle paste senza aggiungere acqua di cottura. Conservare in luogo fresco e asciutto - dopo l’apertura conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 7 giorni |
| **INGREDIENTI** | guanciale di suino (carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio; conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio) 30%, acqua, tuorlo d’**uovo** 20%, formaggio Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio Pecorino Romano DOP (**latte** di pecora, sale, caglio), amido di mais, pepe nero, sale, aromi naturali. |
| **INFORMAZIONI ALLERGENICHE** | Contiene uova e latte.  |
| **OGM** | Il prodotto non contiene OGM |
| CARATTERISTICHE PRODOTTO |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE** | CBT  | < 100 UFC/g |
| Spore mesofile anaerobie | < 100 UFC/g |
| Termofili aerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore termofili anaerobi dopo incubazione a 55°C per 7 giorni | < 100 UFC/g |
| Mesofili aerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Spore mesofili anaerobi dopo incubazione a 32°C per 14 giorni | < 100 UFC/g |
| Prova di stabilità (32°C/14 gg e 55°C/7 gg) | Stabile |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE** | pH | 5.80 |
| Aw | 0.97 |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** | Aspetto | Cremoso  |
| Colore | Giallo scuro con guanciale in evidenza |
| Consistenza | Prodotto spalmabile con guanciale in evidenza |
| Odore e sapore | Tipici di tutti gli ingredienti |
| **VALORI NUTRIZIONALI (espressi in g per 100 g di prodotto)** | Energia  | 1339 kJ / 324 kcal |
| Grassi | 31 |
| Di cui acidi grassi saturi | 12 |
| Carboidrati | 0,3 |
| Di cui zuccheri | 0 |
| Proteine | 11 |
| sale | 1,5 |
| CARATTERISTICHE UNITA’ DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO |
| **IMBALLAGGIO PRIMARIO** | Vaso vetro + capsula  |
| Altezza / Diametro | 7x8,5 cm |
| **CARATTERISTICHE IMBALLO** | Tipo Imballo | Cartone con alveare protetto |
| Pezzi / Cartone | 12 |
| Peso Lordo | 4,394 kg |
| Altezza / Profondità / Larghezza | 11,7 x 36 x 29 cm |
| **CARATTERISTICHE PALLET** | Tipo pallet | 80 x 120 |
| Imballi per strato | 8 |
| Strati per pallet | 12 |
| Imballi per pallet | 96 |
| Peso lordo pallet | 447 kg |
| Altezza pallet | 161 cm |

### Diagramma di FLUSSO

Approvvigionamento materie prime necessarie

Miscelazione ingredienti

Omogeneizzazione

Trasferimento prodotto nell’invasettatrice

Riempimento vasi

Passaggio nel metal detector

Applicazione capsule

Sterilizzazione

Etichettatura