



F.LLI CONTORNO srl
INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI
VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com
P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: SUGO AL NERO DI SEPPIA

DESCRIZIONE

Condimento pronto ottenuto attraverso l'amalgama di nero di seppia, calamari e passata di pomodoro, aromatizzato con soffritto di cipolla, vino bianco e spezie varie

INGREDIENTI (in ordine decrescente per quantità)

Doppio concentrato di pomodoro, acqua, **calamari**, nero di **seppia** 4 %, olio di semi di girasole, vino bianco, cipolla, pasta di **sarde**, aglio, sale

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

| | parametro | |
|----|-----------|----------------------------------|
| 1. | aspetto | salsa di consistenza liquida |
| 2. | colore | nero |
| 3. | odore | tipico dei sughi a base di pesce |
| 4. | sapore | tipico dei sughi a base di pesce |
| 5. | pH | < 6 |

REQUISITI MICROBIOLOGICI

| | | |
|----|-----------------------------|--------------|
| 1. | CARICA TOTALE MESOFILA | <1000 UFC/g |
| 2. | STAFHYLOCOCCUS AEURUS | <10 UFC/g |
| 3. | MICETI | <100 UFC/g |
| 4. | SALMONELLA SPP | Assente/25 g |
| 5. | CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI | <10 UFC/g |
| 6. | LISTERIA MONOCITOGENES | <10 UFC/g |



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO

tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: SUGO AL NERO DI SEPPIA

TRATTAMENTO TERMICO SUBITO DAL PRODOTTO: STERILIZZAZIONE

| VALORI NUTRIZIONALI riferiti a 100 g di prodotto sulla base della dir. CEE 90/486 | |
|---|-------------------|
| Valore Energetico | 251 kJ / 60 k cal |
| Grassi | 3,3 g |
| di cui saturi | 0,6 g |
| Carboidrati | 6,2 g |
| di cui zuccheri | 4,9 g |
| Fibre | 1,4 g |
| Proteine | 3,9 g |
| Sale | 0,4 g |



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO

tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: SUGO AL NERO DI SEPPIA

| PALLETTIZZAZIONE | |
|----------------------------|------------------------------|
| | VASO DI VETRO |
| formato (g) | 180 |
| capacità volumetrica (ml) | 212 |
| imballaggio | vassoio+film termoretraibile |
| pezzi per confezione (n°) | 12 |
| peso per confezione (Kg) | 4 |
| altezza confezione (cm) | 9 |
| larghezza confezione (cm) | 20,7 |
| lunghezza confezione (cm) | 27,5 |
| confezioni per pallet (n°) | 196 |
| confezioni per strato (n°) | 14 |
| strati per pallet (n°) | 14 |
| dimensioni pallet (cm) | 80 x 120 |
| altezza pallet (cm) | 141 |
| peso pallet (Kg) | 804 |

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLAGGI PRIMARI

VETRO

Vaso Vetro trasparente, con capsula di chiusura del tipo TO mastice interno per sterilizzazione.



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO

tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: SUGO AL NERO DI SEPPIA

IDENTIFICAZIONE

apposizione di etichetta adesiva o sleever contenente i seguenti dati:

Stabilimento di produzione, descrizione del prodotto e ingredienti, peso netto, valori nutrizionali, lotto di produzione e scadenza apposti con ink jet

| TIPO | FORMATO (g) | CODICE EAN |
|------|-------------|---------------|
| Vaso | 180 | 8000133002157 |

SHELF LIFE

Massimo 3 anni dalla data di confezionamento senza che vi siano evidenti cambiamenti del prodotto

MODALITA' DI CONSUMO

Cottura

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Stoccaggio in magazzino chiuso ed areato senza requisiti specifici per la temperatura. Trasporto su mezzo non a temperatura controllata.

ALTRI REQUISITI

Si dichiara che il prodotto è stato ottenuto, conservato e spedito seguendo le norme di Buona Pratica Manifatturiera (GMP). Certificati di collaudo e campioni sono disponibili su richiesta.



F.LLI CONTORNO srl

INDUSTRIA CONSERVE ALIMENTARI

VIA ANTONINO CONTORNO, 4 - 90123 - PALERMO

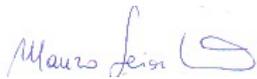
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

P.IVA 02443670829

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: SUGO AL NERO DI SEPPIA

CONSUMATORI SENSIBILI

Avviso allergeni: contiene molluschi e pesce

| | REDATTA | APPROVATA | DATA |
|-----------------|---|---|-------------|
| MANSIONE | Responsabile Assicurazione Qualità | Direttore Generale | |
| NOME | Dott. Mauro Sciortino | Dott. Agostino Contorno | |
| FIRMA |  |  | 10/08/2022 |