

Pronti,
Via!

SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

FUSILLI ALLA BOLOGNESE FUSILLI PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	Fusilli alla bolognese <i>Fusilli pasta with bolognese sauce</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Preparazione gastronomica sterilizzata a base di pasta condita con ragù di carne <i>Sterilized gastronomic preparation made with pasta dressed with meat ragù</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8052783629154 Vaschetta/tray
CODICE SKU <i>SKU CODE</i>	11004P
CODICE DOGANALE <i>HS CODE</i>	1902209990
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	Peso netto pezzo / Net weight 150 g e Pasta 150 g e Condimento
	Peso netto unità di vendita / Sales unit net weight 300 g e
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Condimento alla bolognese 50% (polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), macinato di suino 15%, macinato di bovino 15%, SEDANO , carote, cipolle, olio di semi di girasole, vino bianco (SOLFITI), sale, zucchero, spezie e piante aromatiche, aroma naturale); pasta cotta 50% (pasta di semola di GRANO duro, acqua, olio di semi di girasole, sale). <i>Bolognese dressing 50% (tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), ground pork 15%, ground beef 15%, CELERY, carrots, onions, sunflower seed oil, white wine (SULPHITES), salt, sugar, spices and aromatic plants, natural flavor); cooked pasta 50% (durum WHEAT semolina pasta, water, sunflower seed oil, salt).</i>
CODIFICA LOTTO <i>BATCH/LOT</i>	Esempio: L18231 L = lotto (H = salse senza glutine); 18 = anno; 231 = progressivo giorno <i>Example: L18231</i> L = lot (H sauce without gluten); 18 = year; 231 = progressive day
TERMINI MINIMI DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE</i>	TMC/ Best before date 12 Mesi / Months
	TMC alla consegna / Best before date upon delivery 10 Mesi / Months
	Conservazione dopo l'apertura/ Storage after opening Conservare in frigo a +4°C e consumare entro 24 ore <i>Keep refrigerated and consume within 24 hours</i>



Pronti,
Via!

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

ALLERGENI ALLERGENS

ALLERGENI EU EU ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDITION			CARRY OVER / CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	SI YES	GRANO WHEAT	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	GRANO WHEAT	INGREDIENTE INGREDIENTS
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>						
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>						
Pesci e prodotti a base di pesci <i>Fish and products thereof</i>						
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>						
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>				SI YES	SOIA SOY	INGREDIENTE INGREDIENTS
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (including lactose)</i>						
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) <i>Nuts and nut products (e.g. walnuts, hazelnuts, pistachios, almonds, pecans, Brazil nuts, cashew nuts, etc.)</i>						
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>						
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg <i>Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg</i>	SI YES	SOLFITO SULPHITES	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	SOLFITO SULPHITES	INGREDIENTE INGREDIENTS
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	SI YES	SEDANO CELERY	INGREDIENTE INGREDIENTS	SI YES	SEDANO CELERY	INGREDIENTE INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>				SI YES	SENAPE MUSTARD	INGREDIENTE INGREDIENTS
Lupino e prodotti a base di lupino <i>Lupin and products thereof</i>						
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>						

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL VALUE

	100 g	Porzione 300 g	AR 100g	AR 300 g	Assunzioni di riferimento Reference intake
Energia Energy	754 kJ	2262 kJ	9 %	26,9 %	8400 kJ
	179 kcal	537 kcal			2000 kcal
Grassi Fat	5,5 g	16 g	7,9 %	23,6 %	70 g
di cui grassi saturi of which saturated fat	0,9 g	2,7 g	4,5 %	13,5 %	20 g
Carboidrati Carbohydrate	24 g	72 g	9,2 %	27,7 %	260 g
di cui zuccheri of which sugar	2,6 g	7,8 g	2,9 %	8,7 %	90 g
Fibre Fiber	1,5 g	4,5 g	-	-	-
Proteine Proteins	7,7 g	23 g	15,4 %	46,2 %	50 g
Sale Salt	0,87 g	2,6 g	14,5 %	43,5 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

*Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal)

Sede produttiva
Contrada Fusella sn
Polignano a Mare 70044 BA
Puglia Italia
www.prontivia.eu

PRONTI VIA SRL
Via Stazione ZI 72017 Ostuni BR. Italia
Capitale sociale €. 650.000
P.Iva e C.F. 02708400698
info@prontivia.eu Tel. +39 080 2220800



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHODS	VALORE VALUE	U.M.
Carica batterica totale <i>Total plate count</i>	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
Coliformi totali <i>Total coliforms</i>	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.Coli	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
Staphylococcus Aureus	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
Muffe e lieviti <i>Yeast and moulds</i>	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
Salmonella	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente <i>Absent</i>	p.a./25g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE <i>PREPARATION METHOD</i>	<p>Microonde / Microwave</p> <p>Forare la pellicola protettiva e riscaldare nel forno a microonde per 90/120 secondi alla potenza di 750/900 Watt (medio-alto), i tempi possono variare in funzione del modello di forno.</p> <p><i>Pierce the protective film and heat in microwave oven for 90/120 seconds at power of 750/900 Watt (medium-high). Times may changes depending on the type of microwave.</i></p>
	<p>PADELLA / PAN</p> <p>Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella con 2 cucchiari d'acqua e scaldare a fuoco lento per 3/4 minuti, mescolando con cura.</p> <p><i>Pour the contents of the tray and the bag into a pan with 2 tablespoons of water and heat over a low heat for 3/4 minutes, mixing carefully.</i></p>
CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>STORAGE AND TRANSPORT CONDITION</i>	<p>A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto</p> <p><i>At room temperature in a cool and dry place</i></p>
TIPOLOGIA IMBALLO <i>PACKAGING</i>	<p>Vaschetta in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica)</p> <p>Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica)</p> <p>Busta PP + alluminio COD.CPP90 (raccolta plastica)</p> <p>Confezione in cartoncino <u>COD PAP 21</u> (raccolta carta).</p> <p>VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE.</p> <p><i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection)</i></p> <p><i>Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm COD. OTHER 07 (plastic collection)</i></p> <p><i>Bag PP + aluminum COD.CPP90 (plastic collection)</i></p> <p><i>Cardboard packaging COD PAP 21 (paper collection).</i></p> <p><i>CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i></p>

*Pronti,
Via!*

SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 01
DEL 14/11/2023

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE <i>PACKAGING AND PALLETISATION</i>	<p>Epal: scatole da 10 pezzi, 17 cartoni per strato, 7 strati, tot. 1.190 pezzi. <i>Epal: boxes of 10 pieces, 17 cartons per layer, 7 layers, tot. 1.190 pieces.</i></p> <p>American pallet: scatole da 10 pezzi, 20 cartoni per strato, 8 strati, tot. 1.600 pezzi. <i>American pallet: boxes of 10 pieces, 20 cartons per layer, 8 layers, tot. 1.600 pieces.</i></p>
DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ <i>CONFORMITY DECLARATION</i>	<p>La Pronti Via s.r.l. dichiara che i propri prodotti sono conformi alle seguenti normative:</p> <p>Reg. CE n.178/2002 ss.mm.ii. Reg. CE n. 852/2004 ss.mm.ii. Reg. CE n. 1829/2003 ss.mm.ii. Reg. (UE) n. 1169/2011 ss.mm.ii. Reg. CE n. 1441/2007 ss.mm.ii. Reg. CE 1829/2003/CE e 1830/2003 ss.mm.ii. (ogm) Reg. CE n.1935/2004, 1895/2005 (derivati epossidici), 2023/2006 (GMP), 10/2011 e successivi aggiornamenti (ultimo Reg. UE n. 174/2015) ss.mm.ii.</p>

