

Pronti,
Via!

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03
DEL 10/12/2024

POLPETTE DI CARNE AL SUGO MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

DENOMINAZIONE <i>PRODUCT NAME</i>	Polpette di carne al sugo <i>Meatballs with tomato sauce</i>
DESCRIZIONE PRODOTTO <i>PRODUCT DESCRIPTION</i>	Preparazione gastronomica sterilizzata a base di polpette di carne condite con salsa al pomodoro e piselli <i>Sterilized gastronomic preparation made with meatballs dressed with tomato sauce and peas</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	8052783629529 Vaschetta/tray 8052783622322 Box
CODICE SKU <i>SKU CODE</i>	10702P
CODICE DOGANALE <i>HS CODE</i>	1602509590
PESO NETTO <i>NET WEIGHT</i>	Peso netto pezzo / Net weight 220 g e
	Peso netto unità di vendita / Sales unit net weight 220 g e
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Polpa di pomodoro 43,5% (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), polpette di carne 54% (carne di suino 65%, carne di bovino 15%, fiocco patata, estratto di curcuma, formaggio (LATTE caglio, sale) crema di peperone (peperone, acqua, pomodoro essiccato, olio d'oliva, zucchero, antiossidante, sale, aromi, fibra vegetale alimentare, sale), cipolla, olio di semi di girasole, sale, aroma naturale. <i>Tomato pulp 43.5 percent (tomato pulp, tomato juice, acidity corrector: citric acid), meatballs 54 percent (pork 65 percent, beef 15 percent, potato flake, turmeric extract, cheese (Rennet MILK, salt) bell pepper cream (bell pepper, water, dried tomato, olive oil, sugar, antioxidant, salt, flavorings, dietary vegetable fiber, salt), onion, sunflower seed oil, salt, natural flavor.</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
TERMINE MINIMO 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!

SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

ED. 00 REV. 03
DEL 10/12/2024

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>						
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>						
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>						
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>						
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>						
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 <i>Portion</i> 220 g	AR 100g	AR 240 g	Assunzioni di riferimento <i>Reference intake</i>
Energia <i>Energy</i>	648 kJ	1555 kJ	7,7 %	18,5 %	8400 kJ
	156 kcal	374 kcal			2000 kcal
Grassi <i>Fat</i>	9,8 g	24 g	14 %	33,6 %	70 g
di cui grassi saturi <i>of which saturated fat</i>	2,3 g	5,5 g	11,5 %	27,6 %	20 g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	7,9 g	19 g	3 %	7,3 %	260 g
di cui zuccheri <i>of which sugar</i>	3,2 g	77 g	3,6 %	8,5 %	90 g
Fibre <i>Fiber</i>	1,1 g	2,6 g	-	-	-
Proteine <i>Proteins</i>	8,4 g	20 g	16,8 %	40,3 %	50 g
Sale <i>Salt</i>	1,1 g	2,6 g	18,3 %	44 %	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 €. 678.100
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 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. <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 Versare il contenuto della vaschetta e della busta in una padella e scaldare a fuoco lento per 3/4 minuti. <i>Pour the contents of the tray and the bag into a pan and heat over a low heat for 3/4 minutes.</i></p>

CONSERVAZIONE E TRASPORTO <i>STORAGE AND TRANSPORT CONDITION</i>	A temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto <i>At room temperature in a cool and dry place</i>
------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

TIPOLOGIA IMBALLO <i>PACKAGING</i>	<p>Vaschetta in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Vaschetta in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (raccolta plastica) Confezione in cartoncino <u>COD PAP 21</u> (raccolta carta). VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE.</p> <p><i>Tray in CPET 129 x 173 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection) Tray in PP-EVOH-PP 128 x 174 x 35 mm <u>COD. OTHER 07</u> (plastic collection) Cardboard packaging <u>COD PAP 21</u> (paper collection). CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY.</i></p>
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<h1>SCHEDA TECNICA</h1> <h1>TECHNICAL SHEET</h1>	ED. 00 REV. 03 DEL 10/12/2024
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	------------------------------------------------

CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE <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>