



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.	STAPHYLOCOCCUS 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 sleeve 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

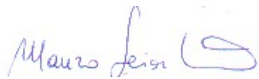
tel 0916214023 fax 0916214550 email info@fratellicontorno.com

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