

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	RAGU' DI MORA		Cod: 11RAGUMORA
		REV 0	13/04/21


DENOMINAZIONE COMMERCIALE	RAGU' DI MORA
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	11RAGUMORA
DENOMINAZIONE LEGALE	Ragù a base di carne suina di razza Mora romagnola.
DESCRIZIONE	Ragù a base di carne di Mora romagnola, confezionato in vasetto da 180 g.
CODICE EAN	8022467110025

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso variabile. Un vasetto pesa 180 g.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Vasetto in vetro con capsula Dimensioni indicative singolo pezzo: Diam. 6,6 X H 8,5
IMBALLO DI VENDITA	Cartone (IM00144/New Mac2/ PAP20): contiene n. 12 vasetti. Dimensioni Cartone (cm): Lung.52 x Larg.26 x H18 <u>GTIN14</u> : 18022467110022
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. 125 Numero Cartoni per strato: nr. 25 Numero Strati: nr. 5

SHELF LIFE (SCADENZA)	36 mesi
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	24 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) – ITALY
APPROVAL NUMBER	IT K317E CE

INGREDIENTI	Carne di suino di razza Mora Romagnola (41,7%), pomodori pelati, cipolla, scalogno, sedano , vino Aulente Rubicone Rosso IGT(solfiti), carota, capperi, pepe, sale, olio extravergine d'oliva, noce moscata, rosmarino.
ORIGINE CARNE:	ITALIA - Suini selezionati all'interno del nostro allevamento di San Patrignano.
ALTRE INFORMAZIONI:	

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

	<p><i>Il ragù viene prodotto con carni di suini dell'antica e pregiata "mora romagnola", una delle cinque razze suine autoctone italiane creduta ormai estinta sul nostro territorio, ed invece recuperata a partire dal 1982. I maiali dei nostri allevamenti, curati dai nostri ragazzi a San Patrignano, vivono in un ambiente sano e incontaminato. L'alimentazione naturale con mangimi privi di OGM e la lavorazione artigianale, con metodi antichi e senza l'aggiunta di additivi e zuccheri garantiscono il gusto unico e autentico di una volta. Caratteristica della carne di mora è il suo grasso dal gusto particolarmente dolce e delicato, la sua carne invece è molto saporita, profumata, morbida e compatta. Da queste qualità nasce un prodotto dal sapore intenso e gustoso, oltre all'indiscussa genuinità. L'allevamento suino di razza Mora Romagnola allo stato brado conta 200 capi ed è stato riconosciuto e certificato dal Presidio Slow Food.</i></p>
---	--

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	RAGU' DI MORA		Cod: 11RAGUMORA
	REV 0	13/04/21	

PARAMETRO	VALORE GUIDA
pH	> 4,6
Anerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Clostridium perfringens	<10 ufc/g
Prova stabilità 37°C	Negativa

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	448
Valore energetico (kcal)	107
Grassi totali (g)	5,9
di cui acidi grassi saturi (g)	2,1
Carboidrati (g)	2,8
di cui zuccheri (g)	2,7
Proteine (g)	11
Sale (g)	1,2

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	Si	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	Si	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.

RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.

RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.

INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti

CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.

DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti presenti nella tabella sopra riportata.