

## SUGO ALL'ARRABBIATA VERSIONE SICILIANA CON POMODORO FRESCO SICILIAN "ARRABBIATA" SPICY SAUCE WITH FRESH TOMATO



Il Sugo all'Arrabbiata è una specialità preparata con ingredienti semplici, ma dal sapore unico e deciso. Il protagonista di questo sugo è il peperoncino.

*Arrabbiata Sauce is a specialty prepared with simple ingredients, but with a unique and decisive flavor. The protagonist of this sauce is chili pepper.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Sugo di pomodori con peperoncino e aromi Siciliani; / <i>Tomato sauce with chili pepper and Sicilian aromas;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, pomodoro fresco, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, peperoncino piccante, sale, zucchero di canna, prezzemolo, aglio. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, fresh tomato, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, spicy chili pepper, salt, sugar cane, parsley, garlic. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Cottura della salsa di pomodoro e degli altri ingredienti in pentola a bassa pressione per preservare le caratteristiche organolettiche; / <i>Tomato sauce has been cooked with the other ingredients in low pressure special pot to preserve organoleptic characteristics;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Data di scadenza = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a fresh and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza mandorla ( <i>Prunus dulcis</i> ), pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), sedano e prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera), celery and milk and fish-based products;</i>
Caratteristiche / Features	Il sugo si presenta di un colore rosso intenso, con noti aromatiche di pomodoro fresco e peperoncino. La consistenza è vellutata. Il sapore è dolce e piccante, con un leggero aroma di aglio.. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>The tomato sauce has a deep red color, with aromatic notes of fresh tomato and chili pepper. The texture is velvety. The favor is naturally sweet and slightly spicy, with a soft aroma of garlic. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Riscaldare due minuti. Perfetto con tutti i tipi di pasta (maccheroni, paccheri, busiate, ravioli, tagliatelle); / <i>Heat for two minutes. Perfect for all types of pasta (macaroni, paccheri, busiate, ravioli, tagliatelle);</i>

## 2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x10 cm
Peso netto / Net weight	290 g / 10,2 oz
Peso sgoccolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	510 g / 18 oz
Capacità / Capacity	314 ml
Codice articolo / Item code	8294
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853082948

## 3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross Box weight	3100 g / 109,3 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	15.5x23x11 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853082948

## 4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	25	30
Strati per pallet / Layers per pallet	10	11
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	250	330
Vasetti per strato / Jars per layer	150	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1500	1980

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

### 100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	191 kJ / 46 kcal
Grassi / Fat	1,7 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	5,3 g
- di cui zuccheri / of which sugars	4 g
Fibre / Fibre	2 g
Proteine / Protein	1,7 g
Sale / Salt	0,9 g

## 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

## 7. Indicazione del corretto smaltimento sugli imballaggi/ *Indication of the correct disposal of packaging*

Per ogni singolo imballaggio viene specificata la composizione con il relativo codice di riciclaggio e l'indicazione corretta di smaltimento. Tali informazioni sono presenti sul retro etichetta.

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

**Vaso GL-70** —→ **Raccolta vetro** (GL-70 = codice di riciclaggio)

**Capsula C/FE-91** —→ **Raccolta metalli** (C/FE-91= codice di riciclaggio)

Per ogni imballaggio si suggerisce prima di verificare le disposizioni del proprio comune di appartenenza.

*For each single package the individual composition is specified with the relative recycling code and the correct indication for disposal. Such informations are located on the back label.*

WASTE SORTING:

**Jar GL-70** —→ **Glass waste** (GL-70 = recycling code)

**Capsule C/FE-91** —→ **Metal waste** (C/FE91= recycling code)

*For each package it is suggested to verify before the regulations of their own municipality*

## 8. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 05-11-2015	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 04-11-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 03 del 08-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>
N. 04 del 05-07-2022	Aggiornamento pallettizzazione; / <i>Pallet informations updating;</i>
N. 05 del 16-03-2023	Aggiornamento indicazioni di smaltimento / <i>updating indication of the disposal</i>