

LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DI BRISIGHELLA-SOC. AGR. BELVEDERE	PROCEDURE LAVORAZIONI		17. Letto e approvato da Resp. Autocontrollo Samore' Monica
redatto : Samore' Monica	Ed. 1 del 01/06/13	<u>Aggiornamento 02 DEL 08/08/2014-</u> <u>REV. 3 SETTEMBRE 2019</u>	

NOME PRODOTTO	RAGU' DI CARNE
INGREDIENTI	CARNE DI SUINO E/O BOVINO (A SECONDA DELLA RICETTA), SCALOGNO O CIPOLLA, VERDURE (A SECONDA DELLA RICETTA), SALE, OLIO DI OLIVA O BURRO ANIMALE, PASSATA DI POMODORO, LATTE (SE PREVISTO DALLA RICETTA)
STRUTTURA E CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	SEMI-SOLIDO
PH	5.35
GRADI BRIX	/
STERILIZZAZIONE	121°C X 3 MIN.
IMBALLAGGIO	VASO DI VETRO CHIUSO ERMETICAMENTE CON CAPSULA
PESO NETTO	200g/300g/500g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	LUOGO FRESCO E ASCIUTTO NON CONSUMARE SE NON E' MANTENUTO IL VUOTO
SCADENZA	18 MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO E UNA VOLTA APERTO 2/3 GIORNI IN FRIGORIFERO
USO PREVISTO	VENDITA AL CONSUMATORE
DESTINAZIONE DEL PRODOTTO	MERCATO NAZIONALE