



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4256

Rev. 01 du  
03/07

**SAUCE A LA 'NDUJA 1/2**

Page 1 de 4

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Sauce prête à l'emploi à base de saucisse piquante "nduja", une spécialité typique de Calabre, et de pulpe de tomate. Goût unique et délicieusement épicé.

Le produit s'étale facilement et, par conséquent, c'est une préparation idéale pour assaisonner les pâtes et les pizzas.

### UTILISATION

Idéale pour assaisonner les plats principaux, ou pour garnir les pizzas, le pain grillé et les sandwiches.

### INGREDIENTS

Pulpe de tomate, 'Nduja (20%) (graisse de porc, porc, piment, sel), eau, oignon, tomates séchées réhydratées (5%), huile de tournesol, vin blanc, triple concentré de tomate, farine de riz, sucre, sel.

Traces éventuelles de **LAIT ET PRODUITS A BASE DE LAIT, CELERI, FRUITS A COQUES.**

### ORIGINE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE

Pulpe de tomate : tomate 100% italienne

'Nduja de Calabre : viande d'origine italienne

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Consistance : assez fluide, facile à tartiner

Couleur: rouge vif

Goût : typique de nduja

Odeur : typique de tomate et nduja

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale	<100 UFC / G
Bacilles	<100 UFC/G
Clostrides sulfito-réducteurs	<100 UFC/G
Coliformes / Enterobactéries	Absents
E.Coli	Absents
Bacillus Cereus	Absent
S.Aurus	Absent
Listérie	Absent
Salmonelle	Absent
Clostridium Perfringens	Absent
Bactéries lactiques	Absents
Levures	Absents
Moisissures	Absents

Dernières mise à jour: 15.03.2019

Date vérification: 17.10.2022

Approuvé : RAQ



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Mod POQ 02-24
<b>Code 4256</b>	Rev. 01 du 03/07
<b>SAUCE A LA 'NDUJA 1/2</b>	Page 2 de 4

#### **PROCESSUS DE FABRICATION**

Les matières premières utilisées sont mélangées en phase de cuisson, mises en boîte et soumises à un processus de stabilisation thermique.

#### **OGM**

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés

#### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italie

#### **INFORMATIONS DU PRODUIT**

Emballage: BOÎTE 1/2  
Poids net: 0,400 kg  
Capacité: 425 ml  
Format de vente: 6 BOÎTES.  
Poids brut emballage: 0,453 kg  
Poids brut colis: 2,810 kg

#### **INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT**

Date limite d'utilisation optimale: 36 Mois  
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC  
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE  
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 JOURS  
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

#### **DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE**

Description emballage primaire: BOÎTE EASY OPEN SANS BPA  
Hauteur: 109,0 mm  
Diamètre: 73,0 mm  
Poids emballage: 53,35 g

Dernières mise à jour: 15.03.2019  
Date vérification: 17.10.2022

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

**Code 4256**

Rev. 01 du  
03/07

**SAUCE A LA 'NDUJA 1/2**

Page 3 de 4

### DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON  
Longueur emballage secondaire: 235,0 mm  
Largeur emballage secondaire: 158,0 mm  
Hauteur emballage secondaire: 124,0 mm  
Dim. emballage secondaire mm: 235\*158\*124  
Poids emballage secondaire: 90,00 g

### INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 25  
Couches par palette: 12  
Cartons par palette: 300

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 30  
Couches par palette: 11  
Cartons par palette: 330

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 32  
Couches par palette: 16  
Cartons par palette: 512

### Code EAN

EAN13: 8004980042564  
ITF14: 08004980142561

### VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 721 kJ  
Valeur énergétique (Kcal): 174 kcal  
Matières grasses: 14,0 g  
Dont acides gras saturés: 5,2 g  
Glucides: 6,5 g  
dont sucres: 4,7 g  
Protéines: 6,0 g  
Sel: 1,10 g

Dernières mise à jour: 15.03.2019  
Date vérification: 17.10.2022

Approuvé : RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Rev. 01 du  
03/07

**Code 4256**

**SAUCE A LA 'NDUJA 1/2**

Page 4 de 4

### CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: NON  
Adapté aux végans: NON  
Adapté aux malades coeliaques: OUI  
Contient de l'alcool: OUI  
Contient de la viande de porc: OUI

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

NaCl: 1 - 1,2

Dernières mise à jour: 15.03.2019  
Date vérification: 17.10.2022

Approuvé : RAQ