Penne all'Arrabbiata

L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.
The only purpuse of the images is to illustrate the product.

DENOMINAZIONE/NAME: Penne all'arrabbiata / Penne with arrabbiata sauce

PESO/WEIGHT: 300 GR

INGREDIENTI QUALIFICANTI / QUALIFYING INGREDIENTS:
peperoncino 0,3% / chili pepper 0,3%.

PERIODO MASSIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE:
12 mesi / 12 months

TMC ALLA CONSEGNA: 11 mesi;
MINIMUM SHELF LIFE FROM DELIVERY DATE: 11 months

PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE: pastorizzazione.
PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION: pasteurization.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE: in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA / STORAGE AFTER OPENING:
conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore / keep refrigerated and consume within 48 h.

CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO/TRANSPORT CONDITIONS:
temperatura compresa tra 0° e 25° / temperature between 0°C and 25°C.

INGREDIENTI:
pasta di semola di **GRANO** duro, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, acqua, burro (**LATTE**), olio di semi di girasole, zucchero, sale, peperoncino 0.3%, brodo vegetale (contiene **SEDANO**), erbe aromatiche, spezie e aromi.

INGREDIENTS:
durum **WHEAT** semolina pasta, tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), tomato concentrate, extra virgin olive oil, water, butter (**MILK**), sunflower oil, sugar, salt, chili pepper 0.3%, vegetable broth (**CELERY**), aromatic herbs, spices, aromas.

ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDING			CARRY OVER E/O CROSS-CONTAMINATION		
ALLERGENI / ALLERGENS	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali Cereals containing gluten and products thereof	SI	PASTA	INGREDIENTS	SI	PASTA	INGREDIENTS
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci Fish and products thereof	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	SI	CHEESE / MILK	INGREDIENTS	SI	CHEESE / MILK	INGREDIENTS
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and nut products	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and products thereof	NO			NO		
Solfito[6] in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**	
PARAMETRI / PARAMETERS	METODO / METHOD	CONCENTRAZIONE RILEVATA **MEASURED CONCENTRATION**	UNITÀ DI MISURA / U.M.
CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI / YEASTS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE/ MOULDS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE / SALMONELLAS	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios de 100 gr. de producto)		
VALORE ENERGETICO - VALOR ENERGÉTICO	Kcal 143 - Kj	597
PROTEINE - PROTEÍNA	g	4
CARBOIDRATI - CARBS	g	27
di cui zuccheri - de los cuales azúcares	g	3
GRASSI - GRASAS	g	2,9
di cui saturi - de los que santifica	g	0,7
FIBRE - FIBRAS	g	1,3
SALE - SALT	g	0,5

Nutrition Facts

Serving Size: 150g
Serving Per Container: 2 portions

Amount Per Serving
Calories 215 Calories from Fat 38

	% Daily Value*
Total Fat 4,3 g	**7%**
Saturated Fat 1,05 g	**5%**
Cholesterol 2,55 mg	**1%**
Sodium 750 mg	**31%**
Total Carbohydrate 40 g	**13%**
Dietary Fiber 2 g	
Sugars 4,5 g	
Protein 5,7 g	

Vitamin A	17,5%	Vitamin C	0%
Calcium	2,25%	Iron	5,7%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65 g	80 g
Sat Fat	Less than	20 g	25 g
Cholesterol	Less than	300 mg	300 mg
Sodium	Less than	2,400 mg	2,400 mg
Total Carbohydrate		300 g	375 g
Dietary Fiber		25 g	30 g

Modalità di preparazione

Microonde / Microwave: Porre la vaschetta nel microonde senza rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare per 90 secondi a 750/900 Watts (medio-alto).

Place the bowl in the microwave without removing the protective foil and heat for 90 seconds at 750/900 Watts (medium-high).

Padella / Pan: Travasare il contenuto della confezione in una padella aggiungendo due cucchiai di acqua e scaldare per 2/3 minuti con fiamma media mescolando con cura.

Pour the content into a pan, add two tablespoons of water and heat for 2/3 minutes with medium flame stirring with care.

Informazioni

Confezione: vaschetta in PP

Lotto / Lot: Es. 17/124 anno di riferimento e giorno progressivo dell'anno
example: 17/124 year and progressive calendar day.

Es. 15/010W anno di riferimento e settimana progressiva dell'anno
example: 15/010 year and progressive week.

Data scadenza / Expiry date: esempio 03/05/2018 giorno-mese-anno
example 03/05/2018 day-month-year

EAN CODE

8 056364 105068

MADE IN ITALY

UNIBRANDS ITALIA s.r.l.
Via del Melograno, 24 - 70022 Altamura (BA) - ITALY
Tel. (+39) 080.2143048 - Fax (+39) 080.2220762
www.pastareadytoeat.com - info@pastareadytoeat.com