ALPE MAGNA
bontà d'alta quota
· 1953 ·
Simonetti

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt

RAGÙ DI SARDE DEL GARDA
Lake Garda Sardine ragù
Sardinensoße vom Gardasee

La presente revisione annulla tutte le precedenti.
This revision supersedes all previous versions.
Diese Version ersetzt alle vorherigen Versionen.

Rev. 06/2026_1

INFORMAZIONI PRODOTTO / *PRODUCT INFORMATION / PRODUKTINFORMATION*

Denominazione commerciale *Commercial name / Handelsbezeichnung*	**Ragù di sarde del Garda** *Lake Garda Sardine ragù / Sardinensoße vom Gardasee*
Codice articolo *Product code / Artikelnummer*	**58011**
EAN 13 imballo primario *EAN 13 primary packaging / EAN 13 Primärverpackung*	**8054317930361**
EAN 13 cartone *EAN 13 carton / Karton*	**8054317935298**
Codice TARIC *TARIC code / TARIC-Code*	**1604 2050 19**
Peso netto *Net weight / Nettogewicht*	**180 g**
Peso lordo *Gross weight / Bruttogewicht*	**330 g**
Ingredienti *Ingredients / Zutaten*	**Sarde Fresche 45%, cipolla fresca, sarda salata di lago 8% (solfiti), olio EVO Italiano, burro, farina di riso, sale marino, aglio fresco, pepe, alloro, finocchietto.** */ Fresh sardines 45%, fresh onion, salted lake sardine 8% (sulphites), Italian extra virgin olive oil, butter, rice flour, sea salt, fresh garlic, pepper, bay leaf, fennel. / Frische Sardinen 45%, frische Zwiebeln, gesalzene See-Sardinen 8% (Sulfite), italienisches natives Olivenöl extra, Butter, Reismehl, Meersalz, frischer Knoblauch, Pfeffer, Lorbeer, Fenchel.*
Scadenza – T.M.C. *Shelf life - Best before / Mindesthaltbarkeit*	**24 mesi** */ months / Monate*
Paese di produzione *Country of origin / Ursprungsland*	**Italia** *Italy / Italien*
Modalità e temperature di conservazione *Storage conditions / Lagerbedingungen*	**Sugo pronto. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.** */ Ready-to-use sauce. Once opened, keep refrigerated and consume within 4 days. / Fertige Sauce. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen.*
Consigli di utilizzo *Usage instructions / Verwendungsempfehlung*	**Ideale per condire la pasta o sul pane tostato. Scaldare con un po' di olio EVO o acqua di cottura.** */ Ideal for pasta dishes or on toasted bread. Heat with a little extra virgin olive oil or cooking water. / Ideal als Sauce zu Nudelgerichten oder auf geröstetem Brot. Mit etwas nativem Olivenöl extra oder Nudelwasser erwärmen.*
Destinazione d'uso *Intended use / Verwendungszweck*	**Destinato a tutte le categorie di consumatori, se non in presenza di esigenze particolari o allergie di cui la società non può essere a conoscenza.** */ Intended for all categories of consumer, except in the presence of special needs or allergies of which the company may not be aware. / Für alle Verbraucherkategorien bestimmt, außer bei besonderen Bedürfnissen oder Allergien, die dem Unternehmen nicht bekannt sein können.*
Adatto a dieta pescetariana *Suitable for a pescatarian diet /* *Für eine pescetarische Ernährung geeignet*	☑ **SI** */ YES / JA* ☐ **NO** */ NO / NEIN*
Adatto a dieta vegetariana *Suitable for a vegetarian diet /* *Für eine vegetarische Ernährung geeignet*	☐ **SI** */ YES / JA* ☑ **NO** */ NO / NEIN*
Adatto a dieta vegana *Suitable for a vegan diet /* *Für eine vegane Ernährung geeignet*	☐ **SI** */ YES / JA* ☑ **NO** */ NO / NEIN*

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO / *PACKAGING INFORMATION / VERPACKUNGSINFORMATION*

	Tipo di imballaggio *Packaging type* *Verpackungsart*	**Modello/colore** *Type/colour* *Typ/Farbe*	**Codice di smaltimento** *Disposal code* *Entsorgungscode*	**Raccolta** *Collection* *Entsorgung*
Packaging	**Vaso** *Glass jar / Glasbehälter*	**Trasparente** *Transparent*	**GL70**	**Vetro** *Glass / Glas*
	Capsula *Metal cap / Metallverschluss*	**Argento** *Silver / Silber*	**C/FE 91**	**Metallo** *Metal / Metall*
	Cappuccio *Paper cap / Papierdeckel*	*Nero/Rosso/Verde/Oro* *Black / Red / Green / Gold* *Schwarz / Rot / Grün / Gold*	**PAP 22**	**Carta** *Paper / Papier*

Pallettizzazione *Palletization / Palettierung*	**Pezzi per cartone** *Units per carton /* *Einheiten pro Karton*	**Cartoni per pallet** *Cartons per pallet /* *Kartons pro Palette*	**Pezzi totali per pallet** *Total units per pallet/* *Gesamtanzahl* *Einheiten pro Palette*	**Strati per pallet** *Layers per pallet /* *Lagen pro Palette*
Dimensioni pallet *Pallet dimensions / Palettenmaß*				
80x120x115 cm	**6**	**260**	**1.560**	**10**

PROFILO ORGANOLETTICO / *ORGANOLEPTIC PROFILE / SENSORISCHES PROFIL*

Note aromatiche *Aroma / Aromanoten*	**Finocchietto selvatico** *Wild fennel / Wilder Fenchel*
Note gustative *Taste / Geschmack*	**Sapido e deciso** *Savory and bold / Herzhaft und kräftig*
Colore *Colour / Farbe*	**Nocciola scuro** *Dark hazelnut / Dunkles Haselnussbraun*

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / *NUTRITIONAL INFORMATION / NÄHRWERTE*

Valori medi per 100 g *Average values per 100 g /* *Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g*	**Valore** *Value / Wert*	**Unità di misura** *Unit of measure / Einheit*
Valore energetico *Energy / Energie*	**981/236**	**kJ/kcal**
Grassi *Fat / Fett*	**19,4**	**g**
di cui acidi grassi saturi *of which satured fat / davon gesättigte Fettsäuren*	**4,9**	**g**
Carboidrati *Carbohydrates / Kohlenhydrate*	**3**	**g**
di cui zuccheri *of which sugars / davon Zucker*	**3**	**g**
Proteine *Protein / Eiweiß*	**12,4**	**g**
Sale *Salt / Salz*	**1,1**	**g**

PROFILO MICROBIOLOGICO / *MICROBIOLOGICAL PROFILE / MIKROBIOLOGISCHES PROFIL*

Parametri microbiologici *Microbiological parameters / Mikrobiologische Parameter*	**Unità di misura** *Unit of measure / Einheit*	**Valori di riferimento** *Reference values / Referenzwerte*
Carica batterica totale *Total viable count (TVC) / Gesamtkeimzahl*	**UFC/g** - *CFU/g - KBE/g*	**<1000**
Lieviti *Yeasts / Hefen*	**UFC/g** - *CFU/g - KBE/g*	**<1000**
Muffe *Moulds / Schimmelpilze*	**UFC/g** - *CFU/g - KBE/g*	**<1000**
Anaerobi solfito-riduttori *Sulphite-reducing anaerobes / Sulfitereduzierende Anaerobier*	**UFC/g** - *CFU/g - KBE/g*	**<10**
Salmonella spp.	**UFC/25g**	**Assente** */ Absent / Nicht nachweisbar*
Listeria monocytogenes	**UFC/25g**	**Assente** */ Absent / Nicht nachweisbar*

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE / *PRODUCTION INFORMATION / PRODUKTIONSINFORMATION*

Trattamento termico
Heat treatment / Wärmebehandlung

Sterilizzazione in autoclave
Autoclave sterilization / Sterilisation im Autoklaven

Processo produttivo
Production process / Produktionsprozess

Prelievo materie prime - Preparazione / taglio / macinatura - Rosolatura (se prodotto lavorato a caldo) - Miscelazione degli ingredienti - Prima cottura (se prodotto lavorato a caldo) - Riempimento e chiusura - Trattamento termico in autoclave - Raffreddamento in autoclave - Stazionamento a temperatura ambiente - Etichettatura - Stoccaggio

Raw material intake - Preparation / cutting / mincing - Browning (if processed at high temperature) - Mixing of ingredients - Initial cooking (if processed at high temperature) - Filling and closing - Autoclave heat treatment and cooling - Resting at room temperature - Labelling - Storage

Wareneingang Rohstoffe - Vorbereitung / Schneiden / Zerkleinern - Anbraten (bei warmverarbeiteten Produkten) - Mischen der Zutaten - Erste Kochphase (bei warmverarbeiteten Produkten) - Abfüllen und Verschließen - Wärmebehandlung und Abkühlung im Autoklaven - Lagerung bei Raumtemperatur - Etikettierung - Einlagerung

Processo conforme al sistema HACCP
Process compliant with HACCP principles
Prozess gemäß HACCP-Grundsätzen

ALLERGENI / *ALLERGENS / ALLERGENE*

Reg. UE 1169/2011 **D.Lgs 109/92 e s.m.i**	**Il prodotto contiene** *Product contains / Produkt enthält*	**Può contenere per contaminazione crociata** *May contain traces of / Kann Spuren enthalten*
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. *Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.* *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Crostacei e prodotti a base di crostacei. *Crustaceans and products thereof.* *Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Uova e prodotti a base di uova. *Eggs and products thereof.* *Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Pesce e prodotti a base di pesce. *Fish and products thereof.* *Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse.*	☑	☑
Arachidi e prodotti a base di arachidi. *Peanuts and products thereof.* *Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Soia e prodotti a base di soia. *Soybeans and products thereof.* *Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). *Milk and products thereof (including lactose).* *Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose).*	☑	☑
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati. *Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and products thereof.* *Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Sedano e prodotti a base di sedano. *Celery and products thereof.* *Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Senape e prodotti a base di senape. *Mustard and products thereof.* *Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. *Sesame seeds and products thereof.* *Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l). *Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l).* *Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l).*	☑	☑
Lupini e prodotti a base di lupini. *Lupin and products thereof.* *Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.*		
Molluschi e prodotti a base di molluschi. *Molluscs and products thereof.*		

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.

DICHIARAZIONI / *STATEMENTS / ERKLÄRUNGEN*

Imballaggio
Packaging / Verpackung

Il prodotto è confezionato in un imballaggio conforme alle normative UE e nazionali vigenti per i materiali a contatto con gli alimenti e alla legislazione di settore per plastica e vetro.
The product is packaged in materials that comply with current European Union and national regulations for materials in contact with food, as well as sector-specific legislation for plastics and glass.
Das Produkt ist in Verpackungsmaterialien abgefüllt, die den geltenden EU- und nationalen Vorschriften für Materialien mit Lebensmittelkontakt sowie den branchenspezifischen Vorschriften für Kunststoffe und Glas entsprechen.

OGM
GMO / GVO

Il prodotto e i suoi componenti sono privi di OGM e pertanto non richiedono etichettatura ai sensi della normativa vigente.
The product and its components are GMO-free and therefore do not require labelling in accordance with current legislation.
Das Produkt und seine Bestandteile sind frei von GVO und unterliegen daher keiner Kennzeichnungspflicht gemäß den geltenden Vorschriften.

Radiazioni ionizzanti
Ionizing radiation / Ionisierende Strahlung

Il prodotto e i suoi componenti non sono trattati con radiazioni ionizzanti.
The product and its components are not treated with ionizing radiation. Das Produkt und seine Bestandteile werden nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

Pesticidi e contaminanti
Pesticides and contaminants /
Pestizide und Kontaminanten

Il prodotto e i suoi componenti sono conformi alle normative vigenti relative ai pesticidi e ai limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti alimentari.
The product and its components comply with current regulations on pesticides and maximum residue limits of active substances in food.
Das Produkt und seine Bestandteile entsprechen den geltenden Vorschriften zu Pestiziden und Höchstgehalten an Rückständen in Lebensmitteln.

Condizioni di produzione
Manufacturing conditions / Produktionsbedingungen

Simonetto Carni S.a.s. applica procedure di sicurezza alimentare basate sul sistema dei principi HACCP, in rispetto alle normative comunitarie vigenti.
Simonetto Carni S.a.s. applies food safety procedures based on HACCP principles, in compliance with current European regulations.
Simonetto Carni S.a.s. wendet Lebensmittelsicherheitsverfahren an, die auf den HACCP-Grundsätzen basieren, in Übereinstimmung mit den geltenden europäischen Vorschriften.

Stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004
Numero di riconoscimento stabilimento: IT 9 337 LP UE
Site approved under Reg. EC 853/2004
Establishment approval number: IT 9 337 LP UE
Betrieb zugelassen gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004
Betriebsnummer: IT 9 337 LP UE

SPECIFICHE AZIENDALI / *BUSINESS SPECIFICATIONS / UNTERNEHMENSSPEZIFIKATIONEN*

Stabilimento di produzione
Production site / Produktionsstandort

Prodotto da / *Manufactured by / Hergestellt von*

Simonetto Carni S.a.s.

Viale Venezia 20

38050 Castelnuovo (TN) - ITALY