



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

Rev. 06/2026_1

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

Pag. 1 di 6

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION / PRODUKTINFORMATION

Denominazione commerciale

Commercial name / Handelsbezeichnung

Codice articolo

Product code / Artikelnummer

EAN 13 imballo primario

EAN 13 primary packaging / EAN 13 Primärverpackung

EAN 13 cartone

EAN 13 carton / Karton

Codice TARIC

TARIC code / TARIC-Code

Peso netto

Net weight / Nettogewicht

Peso lordo

Gross weight / Bruttogewicht

Ingredienti

Ingredients / Zutaten

Sugo ortica e pancetta

Nettle and pancetta sauce / Brennnessel-Pancetta-Soße

58007

8054317930323

8054317935267

1901 9099 90

180 g

330 g

Latte fresco, ortica 20%, pancetta affumicata 18% (carne suino, sale, zucchero, spezie, aromi naturali), cipolle fresche, olio EVO italiano, farina di riso, olio di girasole, burro, sale marino, aglio fresco, pepe, alloro. / Wild boar meat 60%, fresh vegetables in variable proportions (onions, carrots, celery), Trentino red wine (sulphites), Italian extra virgin olive oil, rice flour, tomato concentrate, butter, sunflower oil, sea salt, natural flavourings, spices, cocoa, cinnamon. / Frische Milch, Brennnesseln 20%, geräucherter Bauchspeck 18% (Schweinefleisch, Salz, Zucker, Gewürze, natürliche Aromen), frische Zwiebeln, italienisches natives Olivenöl extra, Reismehl, sonnenblumenöl, Butter, Meersalz, frischer Knoblauch, Pfeffer, Lordbeer.

24 mesi / months / Monate

Italia

Italy / Italien

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.

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.

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.

☐ SI / YES / JA

☒ NO / NO / NEIN

☐ SI / YES / JA

☒ NO / NO / NEIN

Scadenza - T.M.C.

Shelf life - Best before / Mindesthaltbarkeit

Paese di produzione

Country of origin / Ursprungsland

Modalità e temperature di conservazione

Storage conditions / Lagerbedingungen

Consigli di utilizzo

Usage instructions / Verwendungsempfehlung

Destinazione d'uso

Intended use / Verwendungszweck

Adatto a dieta vegetariana

Suitable for a vegetarian diet /

Für eine vegetarische Ernährung geeignet

Adatto a dieta vegana

Suitable for a vegan diet /

Für eine vegane Ernährung geeignet



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

Rev. 06/2026_1

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

Pag. 2 di 6

INFORMAZIONI SUL CONFEZIONAMENTO / PACKAGING INFORMATION / VERPACKUNGSMITTEILUNG

	Tipo di imballaggio <i>Packaging type</i> <i>Verpackungsart</i>	Modello/colore <i>Type/colour</i> <i>Typ/Farbe</i>	Codice di smaltimento <i>Disposal code</i> <i>Entsorgungscodes</i>	Raccolta <i>Collection</i> <i>Entsorgung</i>
Packaging	Vaso <i>Glass jar / Glasbehälter</i>	Trasparente <i>Transparent</i>	GL70	Vetro <i>Glass / Glas</i>
	Capsula <i>Metal cap / Metallverschluss</i>	Argento <i>Silver / Silber</i>	C/FE 91	Metallo <i>Metal / Metall</i>
	Cappuccio <i>Paper cap / Papierdeckel</i>	Nero/Rosso/Verde/Oro <i>Black / Red / Green / Gold</i> <i>Schwarz / Rot / Grün / Gold</i>	PAP 22	Carta <i>Paper / Papier</i>
Pallettizzazione <i>Palletization / Palettierung</i>	Pezzi per cartone <i>Units per carton /</i> <i>Einheiten pro Karton</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet /</i> <i>Kartons pro Palette</i>	Pezzi totali per pallet <i>Total units per pallet/</i> <i>Gesamtanzahl</i> <i>Einheiten pro Palette</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet /</i> <i>Lagen pro Palette</i>
Dimensioni pallet <i>Pallet dimensions / Palettenmaß</i>	6	260	1.560	10

PROFILO ORGANOLETTICO / ORGANOLEPTIC PROFILE / SENSORISCHES PROFIL

Note aromatiche <i>Aroma / Aromanoten</i>	Profumi vegetali e affumicati <i>Vegetal and smoky scents / Pflanzlich und rauchig</i>
Note gustative <i>Taste / Geschmack</i>	Toni aspri di ortica bilanciati dalla besciamella <i>Tart nettle tone balanced by béchamel /</i> <i>Herbe Brennnesseltöne, ausbalanciert durch Béchamel</i>
Colore <i>Colour / Farbe</i>	Camouflage <i>Camouflage green / Tarnfleckgrün</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION / NÄHRWERTE

Valori medi per 100 g <i>Average values per 100 g /</i> <i>Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g</i>	Valore <i>Value / Wert</i>	Unità di misura <i>Unit of measure / Einheit</i>
Valore energetico <i>Energy / Energie</i>	1037/251	kJ/kcal
Grassi <i>Fat / Fett</i>	25	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren</i>	7,5	g
Carboidrati <i>Carbohydrates / Kohlenhydrate</i>	2,9	g
di cui zuccheri <i>of which sugars / davon Zucker</i>	2,9	g
Proteine <i>Protein / Eiweiß</i>	3,7	g
Sale <i>Salt / Salz</i>	1,3	g



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

Rev. 06/2026_1

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

Pag. 3 di 6

PROFILO MICROBIOLOGICO / MICROBIOLOGICAL PROFILE / MIKROBIOLOGISCHES PROFIL

Parametri microbiologici <i>Microbiological parameters / Mikrobiologische Parameter</i>	Unità di misura <i>Unit of measure / Einheit</i>	Valori di riferimento <i>Reference values / Referenzwerte</i>
Carica batterica totale <i>Total viable count (TVC) / Gesamtkeimzahl</i>	UFC/g - CFU/g - KBE/g	<1000
Lieviti <i>Yeasts / Hefen</i>	UFC/g - CFU/g - KBE/g	<1000
Muffe <i>Moulds / Schimmelpilze</i>	UFC/g - CFU/g - KBE/g	<1000
Anaerobi solfito-riduttori <i>Sulphite-reducing anaerobes / Sulfitereduzierende Anaerobier</i>	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



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

Rev. 06/2026_1

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

Pag. 4 di 6

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.



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

Rev. 06/2026_1

Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

Pag. 5 di 6

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 Castelnuevo (TN) - ITALY



Scheda tecnica di prodotto
Technical data sheet / Produktdatenblatt
SUGO ORTICA E PANCETTA
Nettle and pancetta sauce
Brennnessel-Pancetta-Soße

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

Rev. 06/2026_1