

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
26/06/2015

Check
26/01/2018

Cod.:009007

CARCIOFI A SPICCHI GRIGLIATI / GRILLED ARTICHOKES QUARTERS



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Carciofi, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino bianco, prezzemolo in foglie, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano in foglie, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300 / *Artichokes, sunflower oil, salt, vinegar, parsley leaves, red hot pepper, powdered garlic, oregano leaves, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 750 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity 450 g

Shelf life 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy*

Modalità di conservazione/ Storage conditions Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.*

Modalità di uso/ Conditions of use Sgocciolare prima dell'uso / *Drain before use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	658 kJ / 159 kcal
	Grassi/ Fat di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	13.4 g 1.5 g
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product	Carboidrati/ Carbohydrate di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	5.2 g 0.8 g
	Proteine/ Protein	2.2 g
	Sale/ Salt	1.0 g

Allergeni/ Allergens Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no canber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic bacteria count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	< 4.2
NaCl (%)	1 – 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ *Description:*
Barattolo in banda stagnata / *Tinplate can*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(h x d): 11.8 x 9.9 cm

Marchio/ *Brand*

Ristoris

Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(lpxh) / (*lxwxh*):
30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
5.5 kg

Pz imballo/
Packaging pieces:
6

Pallet

Descrizione/ *Description:*
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/ *Cartons*
per layer:
12

Numero strati per
pallet/ *Number of*
layers per pallet:
12

Pz pallet/ *Pieces per*
pallet:
864

EAN13: 8056515241492

TARIC CODE:

2005 9930 90