

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00  
13/03/2018

Cod.:010653      **GOCCE DI PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE/  
SWEET AND SOUR YELLOW PEPPER DROPS**

### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients**      Mini peperoni, acqua, zucchero, aceto di zucchero di canna, sale, antiossidante: acido ascorbico E300, agenti di resistenza: cloruro di calcio E509 / *Mini peppers, water, sugar, vinegar, salt, antioxidant: ascorbic acid E300, firming agent: calcium chloride E509.*

<b>Count or Size</b>	/
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	793 g
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	325 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*

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	406 kJ / 96 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	0 g
	<i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</i>	0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	19.4 g
	<i>di cui zuccheri/ of which sugars</i>	14.3 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.6 g
	<b>Sale/ Salt</b>	0.5 g

**Allergeni/ Allergens**      Il prodotto non contiene allergeni in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product does not contain allergens referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica microbica totale / <i>Total microbial count</i>	<100 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<100 UFC/g – CFU/g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	3.2 – 3.9
Acidità (Ac.Acetico) / <i>Acidity (Acetic acid) %</i>	1.3 ± 0.2

## 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:*  
(LxPxH) / (LxWxH):  
30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/  
*Packaging weight:*  
4.9 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:** 8056515243991

**TAR CODE:**