

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
05/06/2015

Check 03
16/11/2020

Cod.:001521		POMODORI LUNGI SECCHI / DRIED LONG TOMATOES	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Pomodori secchi (50%), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, miscela di spezie e piante aromatiche, antiossidante: acido L-ascorbico E300, correttore di acidità: acido citrico E330 / <i>Dried tomatoes (50%), sunflower oil, vinegar, salt, mixture of spices and herbs, antioxidant: L-ascorbic acid E300, acidity regulator: citric acid E330.</i>		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	800 g		
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	/		
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.</i>		
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 entro breve tempo / <i>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.</i>		
Modalità di uso/ Conditions of use	Sgocciolare prima dell'uso/ <i>Drain before use</i>		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / <i>Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/ Energy	812 kJ/194 kcal	
	Grassi/ Fat	8.2 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.9 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	21.8 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	3.6 g	
	Proteine/ Protein	5.5 g	
	Sale/ Salt	1.2 g	
Allergeni/ Allergens	Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			
Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C per 14 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / <i>Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C for 14 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.</i>			



Carica batterica totale / <i>Total bacterial count</i> Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i> Spore di clostridi solfito riduttori / <i>Spores of sulphite reducing clostridia</i>	<10 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH NaCl	3.8 ± 0.3 1.2 ± 0.4		
INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION			
Confezione primaria/ Primary packaging			
Descrizione/ <i>Description</i> : Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size</i> : (h x d): 11.8 x 9.9 cm		
Marchio/ Brand	Ristoris		
Imballo/ Packaging			
Descrizione/ <i>Description</i> : Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size</i> : (lpxh)/ (lwxh): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight</i> : 5.9 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces</i> : 6
Pallet			
Descrizione/ <i>Description</i> : Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer</i> : 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet</i> : 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet</i> : 864
EAN13: 8056515240358	TARIC CODE:	2001 9097	

