


Scheda tecnica-Technical sheet

Cod.:001524	POMODORI LUNGI SEMISECCHI SEMI DRIED LONG TOMATOES	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS		
Ingredienti/ Ingredients	Pomodoro (57%), olio di semi di girasole, sale, origano, peperoncino piccante, aglio in polvere, correttore di acidità: acido citrico E330. / <i>Tomato (57%), sunflower oil, salt, oregano, hot pepper, garlic powder, acidity regulator: citric acid E330.</i>	
Count or Size	/	
Quantità netta/ Net quantity	750 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 3 giorni / <i>Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume within 3 days after opening.</i>	
Modalità di uso/ Conditions of use	Sgocciolare prima dell'uso/ <i>Drain before use</i>	
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/ Energy	526 kJ/127 kcal
	Grassi/ Fat	7.0 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.8 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	10.1 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	10.1 g
	Proteine/ Protein	2.9 g
	Sale/ Salt	1.25 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 e a 55 °C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no canber after incubation at 37 °C for 14 days and at 55 °C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	< 4.4
NaCl	< 1.5 %

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/ <i>Brand</i>	Ristoris

Imballo/ Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.2 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: 8056515240365

TARIC CODE:

2002 1090 00

