

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
21/05/2015

Check 02
21/10/2020

Cod.:006077

FAGIOLI NERI ALLA MESSICANA /

BLACK BEANS MEXICAN STYLE

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Fagioli neri 60%, acqua, doppio concentrato di pomodoro 5%, preparato per brodo a base di glutammato monosodico (sale, esaltatore di sapidità: E621, farina di riso, estratto di lievito, aromi, verdure disidratate, olio di palma, inulina, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), sale, zucchero, aglio, peperoncino 0,04% / *Black beans 60%, water, double concentrated tomato paste 5%, preparation for broth-based monosodium glutamate (salt, flavour enhancer: E621, rice flour, yeast extract, spices, dehydrated vegetables, palm oil, inulin, turmeric, anti-caking agent: E551, spices), salt, sugar, garlic, chili pepper 0.04%.*

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 / *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 entro 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 Pronto all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product

Energia/ Energy	330 kJ/ 78 kcal
Grassi/ Fat	0.1 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
Carboidrati/ Carbohydrate	11.5 g
di cui zuccheri/ of which sugars	2.0 g
Proteine/ Protein	5.8 g
Sale/ Salt	1.1 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 camber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica microbica totale/ <i>Total aerobic count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Coliformi / <i>Coliforms</i>	Assenti/ <i>Absent</i>
Muffe e lieviti/ <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	5.0 ±0.2
----	----------

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tin plate 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> (lpxh)/ (lwxh): 30 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 6.0 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: 8056515243069	TARIC CODE:	2005 5100 00
-----------------------------	--------------------	--------------

