

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
13/04/2017

Check 03
16/11/2020

Cod.:006081

PEPERONATA

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients peperoni 66%, cipolle, acqua, concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, zucchero, sale, amido di mais, correttore di acidità: acido citrico / *peppers 66%, onion, water, tomato paste, sunflower oil, sugar, salt, corn starch, regulator acidity: citric acid.*

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 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 Pronto all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	180 kJ / 43 kcal
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product	Grassi/ Fat	2.5 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.4 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	4.2 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	3.8 g
	Proteine/ Protein	1.0 g
	Sale/ Salt	2.0 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 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 a 30 °C / <i>Total count at 30 °C</i> Enterobatteriacee Escherichia coli b-glucuronidasi positivo / <i>Escherichia coli glucuronidase positive</i> Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<1000 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH NaCl (%)	3.6 - 4.2 1.5 – 3.0		
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> (LxPxH) / (LxWxH): 31 x 21 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 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: 8056515243601	TARIC CODE:	2005 9990	

