

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

29/05/2017

Check 03

16/11/2020

Cod.:006085

### MELANZANE A FILETTI / EGGPLANT SLICES

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients**

Melanzane, peperoni, olio di semi di girasole, piante aromatiche, spezie, sale, aceto di vino, aroma, aglio, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico. / *Eggplants, peppers, sunflower oil, aromatic herbs, spices, salt, wine vinegar, flavouring, garlic, acidity regulator: citric acid, antioxidant: L-ascorbic acid.*

**Count or Size**

/

**Quantità netta/ Net quantity**

750 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity**

450 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*

**Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration**

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

Energia/ *Energy*

490 kJ / 119 kcal

Grassi/ *Fat*

11.0 g

di cui acidi grassi saturi/ *of which saturates*

1.3 g

Carboidrati/ *Carbohydrate*

3.2 g

di cui zuccheri/ *of which sugars*

0.0 g

Proteine/ *Protein*

1.0 g

Sale/ *Salt*

1.4 g

**Allergeni/ Allergens**

Il prodotto contiene solfiti in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains sulphites, 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 canber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica mesofila totale / *Total mesophilic count*  
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<5000 UFC/g – CFU/g  
<100 UFC/g – CFU/g

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH  
NaCl (%)

3.6 ± 0.4  
2.0 ± 1

## 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:*  
5.6 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: 8056515243564

TAR CODE:

20059980

