

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

31/07/2018

Check 02

30/01/2020

Cod.:008000

CARCIOFI ALLA ROMANA /

ROMAN STYLE ARTICHOKES



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Carciofi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, estratto di lievito, aglio, prezzemolo, basilico, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300 / *Artichokes, sunflower oil, vinegar, salt, yeast extract, garlic, parsley, basil, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300*

Count or Size

9-10 pezzi per latta / *9-10 pieces per tin*

Quantità netta/ Net quantity

750 g – 1 lb. 10.5 oz

Quantità sgocciolata/ Drained quantity

385 g – 13.6 oz

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/ <i>Energy</i>	368 kJ / 89 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	6.9 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	2.8 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	3.1 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	3.0 g
Proteine/ <i>Protein</i>	2.0 g
Sale/ <i>Salt</i>	1.65 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 batterica mesofila / *Mesophilic bacteria count*
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<10 UFC/g – CFU/g
<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – *CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS*

pH
Aw

4.0 ± 0.2
>0.96

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:
(l x p x h) / (l x w x h):
30 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
5.1 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: 8056515241218

TARIC CODE:

2005 9930

