

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00

12/06/2015

Check 04

16/11/2020

Cod.:008014

CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI / SAUTEED ARTICHOKES QUARTERS



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	/
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	368 kJ / 89 kcal
Grassi/ Fat	6.9 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	2.8 g
Carboidrati/ Carbohydrate	3.1 g
di cui zuccheri/ of which sugars	3.0 g
Proteine/ Protein	2.0 g
Sale/ Salt	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 37 °C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °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

4.0 ± 0.2

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*):
30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
5.3 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: 8056515241232

TAR CODE:

20059930 90

