

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
28/05/2018

Check
03/02/2020

Cod.:008021

CARCIOFINI IN OLIO - ELITE/

SMALL ARTICHOKES IN OIL - ELITE



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Carciofi, olio di semi di girasole, aceto di mele, sale, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300. / *Artichokes, sunflower oil, apple vinegar, salt, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300*

Count or Size

30 – 32 pezzi per latta / 30 – 32 pieces per tin

Quantità netta/ Net quantity

760 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

363 kJ / 88 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

1.7 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 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no canber 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

4.0 ± 0.2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – *LOGISTIC INFORMATION*

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ *Description:*

Barattolo in banda stagnata / *Tinplate can*

Dimensioni imballo/

Packaging size:

(hxd): 11.8 x 9.9 cm

Marchio/ *Brand*

Ristoris

Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ *Description:*

Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/

Packaging size:

(lpxh) / (lxwxh):

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: 8056515241249

TARIC CODE:

2005 9930 90

