

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
25/06/2015

Check 04
19/10/2020



Cod.: 008507

CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE /

SWEET AND SOUR BORETTO ONIONS

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients	Cipolle borettane, acqua, aceto di vino (solfiti), zucchero, sale, olio di semi di girasole, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300 / <i>Boretto onions, water, vinegar (sulphites), sugar, salt, sunflower oil, acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300.</i>	
Count or Size	32 – 38 mm	
Quantità netta/ Net quantity	800 g	
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	500 g	
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.</i>	
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 / <i>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.</i>	
Modalità di uso/ Conditions of use	Sgocciolare prima dell'uso / <i>Drain before use</i>	
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/Energy	232 kJ /55 kcal
	Grassi/Fat	0.3 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
	Carboidrati/Carbohydrate	11.5 g
	di cui zuccheri/of which sugars	10.0 g
	Proteine/Protein	0.7 g
	Sale/Salt	1.2 g
Allergeni/ Allergens	Il prodotto contiene <u>solfiti</u> , in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product contains sulphites, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011</i>	



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 totale / <i>Total microbial count</i>	< 100 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	< 100 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	3.5 ± 0.5
Acidità (acido acetico) % / <i>Acidity (acetic acid) %</i>	1.0 ± 0.2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplated can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size: (h x d): 11.8</i> x 9.9 cm
Marchio/ Brand	Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 kg	Pz imballo/ <i>Packaging</i> <i>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</i> <i>layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 864
--	--	--	---

EAN13: 8056515241409	TARIC CODE:	20019097 56
-----------------------------	--------------------	-------------

