

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02  
15/10/2020

Check 01  
19/10/2020

Cod.: 008521

### CIPOLLE BORETTANE CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" / BORETTO ONIONS IN "BALSAMIC VINEGAR OF MODENA I.G.P.



#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** cipolle borettane, acqua, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." 13% [aceto di vino (anidride solforosa), mosto d'uva concentrato, colorante: E150d], zucchero, sale, olio di semi di girasole, correttore di acidità: acido citrico.E330 / *Boretto onions, water, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." 13% [vinegar (sulfur dioxide), concentrated grape must, coloring: E150d], sugar, salt, sunflower oil, acidity regulator: citric acid.E330.*

**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 / *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*

<i>Energia/ Energy</i>	175 kJ /41 kcal
<i>Grassi/ Fat</i>	0.1 g
<i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</i>	< 0.1 g
<i>Carboidrati/ Carbohydrate</i>	8.8 g
<i>di cui zuccheri/ of which sugars</i>	8.4 g
<i>Fibre/Fibre</i>	1.3 g
<i>Proteine/ Protein</i>	0.64 g
<i>Sale/ Salt</i>	0.87 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 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 microbica totale / <i>Total microbial count</i>	< 1000 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	3.7 ± 0.3
Acidità (acido acetico) % / <i>Acidity (acetic acid) %</i>	0.8 ± 0.3

## 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</i> : (h x d): 11.8 x 9.9 cm
<b>Marchio/ Brand</b>	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 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 layers per pallet</i> : 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet</i> : 864
---	---	---	--

**EAN13:** 8056515241423

**TARIC CODE:**

2001 9097 56

