

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
26/06/2015

Check 04
29/10/2020

Cod.:009007

CARCIOFI A SPICCHI GRIGLIATI / GRILLED ARTICHOKES QUARTERS



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Carciofi, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino bianco, prezzemolo in foglie, peperoncino piccante, aglio in polvere, origano in foglie, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300 / *Artichokes, sunflower oil, salt, vinegar, parsley leaves, red hot pepper, powdered garlic, oregano leaves, 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*

658 kJ / 159 kcal

Grassi/ *Fat*

13.4 g

di cui acidi grassi saturi/ *of which saturates*

1.5 g

Carboidrati/ *Carbohydrate*

5.2 g

di cui zuccheri/ *of which sugars*

0.8 g

Proteine/ *Protein*

2.2 g

Sale/ *Salt*

1.0 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
NaCl (%)

< 4.2
1 – 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:
5.5 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: 8056515241492

TARIC CODE:

2005 9930 90

