

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00

26/06/2015

Check 03

20/10/2020

Cod.:009021

### CIPOLLINE BORETTANE GRIGLIATE / GRILLED BORETTO ONIONS



#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Cipolle borettane 57%, olio di semi di girasole, sale, aceto di vino bianco, prezzemolo in foglie, alloro in polvere, aglio in polvere, correttore di acidità: acido citrico E330 / *Boretto onions 57%, sunflower oil, salt, vinegar, parsley leaves, laurel, powdered garlic, oregano, acidity regulator: citric acid E330.*

**Count or Size** 32 – 35 mm

**Quantità netta/ Net quantity** 750 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity** /

**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/ <i>Energy</i>	698 kJ / 167 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	9.1 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	1.0 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	19.4 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	19.4 g
Proteine/ <i>Protein</i>	1.2 g
Sale/ <i>Salt</i>	1.25 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. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no canber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic bacteria count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	< 4.4
NaCl (%)	< 1.5

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ *Primary packaging*

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

### Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh) / (lxwxh): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.5 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: 8056515241515

TARIC CODE:

2005 9980 90

