

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
31/07/2018

Check
15/10/2020

Cod.:009042

RADICCHIO ROSSO GRIGLIATO / GRILLED RED CHICORY



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Radicchio rosso (70%), olio di semi di girasole, sale, aglio, correttore di acidità: acido lattico E270, antiossidante: acido ascorbico E330 / *Red chicory (70%), sunflower oil, salt, garlic, acidity regulator: lactic acid E270, antioxidant: ascorbic acid E330.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 700 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	Energia/ Energy	581 kJ / 141 kcal
<i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Grassi/ Fat	13.4 g
	<i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</i>	1.5 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	3.8 g
	<i>di cui zuccheri/ of which sugars</i>	1.0 g
	Proteine/ Protein	1.2 g
	Sale/ Salt	1.6 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 totale / <i>Total 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	4.0 ± 0.2
NaCl (%)	1.0 – 1.5
Aw	0.91

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> (h x d): 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> (l x p x h) / (l x w x h): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.5 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: 8056515241546

TARIC CODE:

2005 9980

