

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
27/10/2020

Cod.:009070HA

ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE / GRILLED ZUCCHINI SLICES



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Zucchine, olio di semi di girasole, sale, zucchero, piante aromatiche: prezzemolo, aglio, peperoncino, correttori di acidità: glucono- δ -lattone E575, acido lattico E270, acido citrico; agente di resistenza: cloruro di calcio E509 / *Zucchini, sunflower oil, salt, sugar, aromatic herbs: parsley, garlic, chilli pepper, acidity regulators: Glucono- δ -lactone E575, lactic acid E270, citric acid, firming agent: calcium chloride E509.*

Count or Size

/

Quantità netta/ Net quantity

780 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

Energia/ Energy	353 kJ / 85 kcal
Grassi/ Fat	6.5 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.7 g
Carboidrati/ Carbohydrate	4.2 g
di cui zuccheri/ of which sugars	1.9 g
Proteine/ Protein	1.7 g
Sale/ Salt	0.8 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 camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*



Carica mesofila totale / <i>Total mesophilic count</i> Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>		<100 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS			
pH NaCl (%)		4.0 ± 0.2 1.0 ± 0.4	
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/ 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 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: 8056515241584		TARIC CODE:	2005 9980 90

