

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02
14/03/2018

Check 03
16/11/2020

Cod.: 010512

PEPERONI PIQUILLO/ PIQUILLO PEPPERS

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Peperoni piquillo, acqua, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico E330, agente di resistenza: cloruro di calcio E509 / *Piquillo peppers, water, sugar, salt, acidity regulator: citric acid E330, firming agent: calcium chloride*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 660 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity 550 g

Shelf life 48 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *48 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	129 kJ/30 kcal
<i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</i>	Grassi/ Fat	0.0 g
<i>sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	di cui / of which	
	- acidi grassi saturi/ saturates	0.0 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	5.4 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	4.5 g
	Proteine/ Protein	1.5 g
	Sale/ Salt	0.3 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	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / Moulds and yeast	<10 UFC/g – CFU/g



CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	4.1 – 4.3
NaCl (%)	0.9 ±0.2

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ Description: Barattolo in banda stagnata / Tinplate can	Dimensioni imballo/ Packaging size: (l x p x h): 12 x 9.9 x 7.7 cm
Marchio/ Brand	Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ Description: Cartone / Carton	Dimensioni imballo/ Packaging size: (l x p x h) / (l x w x h): 32 x 25 x 7 cm	Peso imballo/ Packaging weight: 4.8 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: 8056515243205

TARIC CODE:

