

Scheda tecnica - Technical sheet

Cod.: 010514

FRIARIELLI - SPECIALE PIZZA

TURNIP TOPS – SPECIAL PIZZA



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Cima di rapa (60%), olio di semi di girasole, sale, zucchero, peperoncino piccante, aglio in polvere, correttori di acidità: acido lattico E270, acido citrico E330 / Turnip top (60%), sunflower oil, salt, sugar, red hot pepper, powdered garlic, acidity regulators: lactic acid E270, citric acid E330.

Count or Size	/
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 entro tre giorni / Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume within 3 days 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	522 kJ/ 126 kcal
Grassi/ Fat	10.3 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.1 g
Carboidrati/ Carbohydrate	3.7 g
di cui zuccheri/ of which sugars	3.7 g
Proteine/ Protein	3.7 g
Sale/ Salt	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 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 totale / *Total 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

< 4.4

NaCl (%)

<1.5

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:

(lpxh)/ (*lxwxh*):

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: 8056515241867

TARIC CODE:

2005 9980

