

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

18/07/2016

Check 03

20/10/2020

Cod.: 010528

CICORIA PRONTA - RICETTA ANTICA / READY CHICORY TOPS - ANCIENT RECIPE



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Cicoria (80%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva (min 5%), sale, peperoncino piccante, aglio / *Chicory (80%), sunflower oil, extravigin olive oil (min 5%), salt, red hot pepper, garlic.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 780 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 3 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 | Energia/ Energy | |
|--|---|--------|
| | | |
| <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i> | Grassi/ Fat | 9.1 g |
| | di cui acidi grassi saturi/ of which saturates | 1.0 g |
| | Carboidrati/ Carbohydrate | 0.6 g |
| | di cui zuccheri/ of which sugars | 0.6 g |
| | Proteine/ Protein | 1.3 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 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 / *Mesophilic bacteria count*
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<10 UFC/g – CFU/g

<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:

(LxPxA)/ (LxWxH):

30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/ *Packaging*

weight:

5.6 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: 8056515241881

TARIC CODE:

2005 9980

