

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01  
15/07/2016

Check 03  
20/10/2020

Cod.: 010535

### SCAROLA PRONTA - RICETTA ANTICA / READY ESCAROLE - ANCIENT RECIPE



#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Indivia scarola (60%), olio di semi di girasole, sale, peperoncino piccante, aglio in polvere, correttore di acidità: acido citrico E330 / *Batavian endive (60%), sunflower oil, salt, hot pepper, powdered garlic, acidity regulator: 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 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*

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	448 kJ/109 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	9.5 g
	<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	1.0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	3.5 g
	<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	3.5 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.2 g
	<b>Fibre/ fibre</b>	2.1 g
	<b>Sale/ Salt</b>	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 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  
NaCl (%)

<4.4  
<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*:  
(l x p x h) / (l x w x h):  
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:** 8056515241898

**TARIC CODE:**

2005 9980

