

Scheda tecnica - Technical sheet

Cod.:012577		SALSA DI OLIVE NERE / BLACK OLIVES SAUCE	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Olive nere (96%), olio di oliva, sale, correttore di acidità: acido lattico E270 / <i>Black olives (96%), olive oil, salt, acidity regulator: lactic acid E270.</i>		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	510 g		
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	/		
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.</i>		
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) e consumare in breve tempo / <i>Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) and consume in a short time after opening.</i>		
Modalità di uso/ Conditions of use	Pronto all'uso / <i>Ready to use</i>		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / <i>Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/ Energy	1017 kJ/247 kcal	
	Grassi/ Fat	24.1 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	3.5 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	3.1 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	0 g	
	Proteine/ Protein	2.4 g	
	Sale/ Salt	4 g	
Allergeni/ Allergens	Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011</i>		



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 / <i>Total bacterial count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Coliformi totali / <i>Total coliforms</i>	Assente / <i>absent</i>
Escherichia coli	Assente / <i>absent</i>
Lieviti e muffe / <i>Yeast moulds</i>	Assente / <i>absent</i>
Salmonella	Assente / <i>absent</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	4.1 ± 0.1
----	-----------

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Vaso in vetro / <i>Glass jar</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (h x d): 12 x 7 cm
--	---

Marchio/ <i>Brand</i>	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): 27.5 x 18.5 x 12.5 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 4.4 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> 16	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 10	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 960
--	--	--	---

EAN13: 8056515242383

TARIC CODE:

2103 9090 80

