

Scheda tecnica-Technical sheet

Cod.:012609		SALSA DI PISTACCHIO - SPECIAL PIZZA	
		PISTACHIO SAUCE - SPECIAL PIZZA	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Pistacchio (Pistacia Vera) (60%), olio di girasole, stabilizzante: E420, emulsionante: E471, aroma naturale, sale e pepe. / <i>Pistachio (Pistacia vera) (60%), sunflower oil, stabilizer: E420, emulsifier: E471, natural flavouring, salt, pepper.</i>		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	500 g		
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	/		
Shelf life	24 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>24 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 <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/ Energy	3038 kJ/726 kcal	
	Grassi/ Fat	75 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	8.3 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	6.5 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	1.1 g	
	Proteine/ Protein	9.8 g	
Sale/ Salt	0.5 g		
Allergeni/ Allergens	Il prodotto contiene <u>Pistacchi</u> e può contenere tracce di altra <u>frutta a guscio</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product contains <u>Pistachios</u> and it may contains traces of others <u>nutshells</u>, referring to 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.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aw | < 0.8

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*
Vaso in vetro / *Glass jar*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(h x d): 11.5 x 8.5 cm

Marchio/ *Brand*

Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(l x p x h) / (*l x w x h*):
28.5 x 18.5 x 12.5 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
4.4 kg

Pz imballo/ *Packaging pieces:*
6

Pallet

Descrizione/ *Description:*
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/ *Cartons per layer:*
8

Numero strati per pallet/ *Number of layers per pallet:*
6

Pz pallet/ *Pieces per pallet:*
288

EAN13: 8056515244004

TARIC CODE:

2103 9090 80

