

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 02
30/07/2018
Check 03
21/10/2020

Cod.:012619

SALSA DI CHAMPIGNONS E TARTUFO NERO / CHAMPIGNONS AND BLACK TRUFFLE SAUCE



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients

Funghi prataioli (*Agaricus bisporus*) 75%, olio di girasole, Tartufo d'estate (*Tuber Aestivum* vitt.) 1%, sale, pane grattugiato (farina di frumento, lievito di birra, sale), preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, ortaggi disidratati, olio di girasole, zucchero di canna, spezie), aromi, spezie. / *Meadow mushrooms cultivated (Agaricus bisporus) 75%, sunflower oil, summer truffle (Tuber Aestivum vitt.) 1%, salt, breadcrumbs (wheat flour, brewer's yeast, salt), preparation for broth (salt, rice flour, yeast extract, dehydrated vegetables, sunflower oil, brown sugar, spices), flavourings, spices.*

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 / 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) e consumare in breve tempo / Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) and consume in a short time after opening.

Modalità di uso/ Conditions of use

Pronto all'uso / Ready to use

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration

Valori nutrizionali medi per
100 g di prodotto /
Nutritional average values
for 100 g of product

Energia/ Energy

456 kJ / 106 kcal

Grassi/ Fat

8.8 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

0.9 g

Carboidrati/ Carbohydrate

4.7 g

di cui zuccheri/ of which sugars

2.4 g

Proteine/ Protein

2.9 g

Sale/ Salt

2.1 g

Allergeni/ Allergens

Il prodotto contiene glutine in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / The product contains gluten, referring to 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.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	5.8 ± 0.3
NaCl (%)	2.1 ± 0.2

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): 11.5 x 8.5 cm
--	---

Marchio/ Brand	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> 5.06 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: 8056515242444

TARIC CODE:

2103 9090

