

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
16/06/2015
Check 04
16/11/2020

| | | | |
|---|---|--|--|
| Cod.:012640 | | SALSA DI POMODORI SECCHI / DRIED TOMATO SAUCE | |
| CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS | | | |
| Ingredienti/ Ingredients | Pomodori secchi 50%, olio di semi di girasole, acciughe, basilico, aglio, sale, correttore di acidità: acido citrico E330 / <i>Dried tomatoes 50%, sunflower oil, anchovies, basil, garlic, salt, acidity regulator: citric acid E330</i> | | |
| Count or Size | / | | |
| Quantità netta/ Net quantity | 530 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 / Nutritional average values for 100 g of product | Energia/ Energy | 1129 kJ/270 kcal | |
| | Grassi/ Fat | 23.0 g | |
| | di cui acidi grassi saturi/ of which saturates | 2.8 g | |
| | Carboidrati/ Carbohydrate | 13.6 g | |
| | di cui zuccheri/ of which sugars | 12.4 g | |
| | Proteine/ Protein | 3.0 g | |
| | Sale/ Salt | 0.8 g | |
| Allergeni/ Allergens | Il prodotto contiene <u>pesce</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product contains <u>fish</u> referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i> | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS | | | |
| Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna alterazione dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / <i>Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.</i> | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS | | | |
| pH | < 3.98 | | |



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/ Brand | Ristoris | | |
| Imballo/Packaging | | | |
| Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i> | Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh)/ (lwxh): 27.5 x 18.5 x 12.5 cm | Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 4.6 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: 8056515242475 | TARIC CODE: | 2103 9090 10 | |

