

## Scheda tecnica-Technical sheet

Cod.:013042

### CREMA DI ZUCCA / PUMPKIN SAUCE

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

<b>Ingredienti/ Ingredients</b>	Zucca 82%, burro, acqua, destrosio, preparato per brodo (sale, farina di riso, estratto di lievito, aromi, ortaggi disidratati, olio di semi di girasole, zucchero, inulina, prezzemolo, curcuma, antiagglomerante: E551, spezie), pepe. / Pumpkin 82%, butter, water, dextrose, prepared for broth (salt, rice flour, yeast extract, spices, dehydrated vegetables, sunflower oil, sugar, inulin, parsley, turmeric, anti-caking agent: E551, spices), pepper.	
<b>Count or Size</b>	/	
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	400 g	
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	/	
<b>Shelf life</b>	36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / 36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.	
<b>Modalità di conservazione/ Storage conditions</b>	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 breve tempo/ Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.	
<b>Modalità di uso/ Conditions of use</b>	Pronto all'uso / Ready to use	
<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product	<b>Energia/ Energy</b>	381 kJ/91 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b> di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	5.3 g 3.0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b> di cui zuccheri/ of which sugars	10.3 g 5.1 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.4 g
	<b>Sale/ Salt</b>	1.5 g
<b>Allergeni/ Allergens</b>	Il prodotto contiene <u>latte</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / The product contains <u>milk</u> , referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.	



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna alterazione dopo incubazione a 30 °C per 21 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 30 °C for 21 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH | 5.0 ± 0.3

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (h x d): 10.7 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): 30 x 23 x 11 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 6.2 kg	Pz imballo/ <i>Packaging</i> <i>pieces:</i> 12
---	--	---	--

### Pallet

Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons</i> <i>per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of</i> <i>layers per pallet:</i> 8	Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 1152
--	--	---	--

EAN13: 8056515242550

TARIC CODE:

2103 9090 80

