

## Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00  
29/05/2017

Check 03  
21/10/2020

Cod.:013065

### CREMA DI CARCIOFI - SPECIAL PIZZA / ARTICHOKES SAUCE - SPECIAL PIZZA



#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Carciofi 83 %, olio di semi di girasole, sale, estratto di lievito, aglio, pepe, correttore di acidità: acido citrico E300, antiossidante: acido ascorbico E330. / *Artichokes 83 %, sunflower oil, salt, yeast extract, garlic, pepper, acidity regulator: citric acid, antioxidant: ascorbic acid.*

**Count or Size** /  
**Quantità netta/ Net quantity** 800 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	840 kJ/179 kcal
Grassi/Fat	11.6 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	1.5 g
Carboidrati/Carbohydrate	6.0 g
di cui zuccheri/of which sugars	6.0 g
Proteine/Protein	1.9 g
Sale/Salt	0.4 g

**Allergeni/ Allergens** Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.*



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna alterazione dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH | 4.2 ± 0.2

## 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): 11.8 x 9.9 cm
---	---

Marchio/ <i>Brand</i>	Ristoris
-----------------------	----------

### Imballo/Packaging

Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (LxPxA)/ (LxWxH): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 kg	Pz imballo/ <i>Packaging</i> <i>pieces:</i> 6
---	---	---	---

### 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> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 864
--	---	--	---

EAN13: 8056515243489

TAR CODE:

21039090 80

