

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
24/08/2016

Check 02
20/10/2020

Cod.:009028

CIPOLLE A FETTE CAMELLATE / CAMELIZED SLICED ONIONS



CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Cipolle a fette, acqua, zucchero, olio di semi di girasole, sale, correttore di acidità: acido acetico E260 /
Sliced onions, water, sugar, sunflower oil, salt, acidity regulator: acetic acid E260.

Count or Size	/
Quantità netta/ Net quantity	800 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	600 g

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) in un contenitore idoneo e consumare in 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.*

Modalità di uso/ Conditions of use Pronta all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration

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

Energia/ <i>Energy</i>	143 kJ / 34 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	0.2 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	0.0 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	5.9 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	4.0 g
Proteine/ <i>Protein</i>	1.1 g
Sale/ <i>Salt</i>	1.1 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: 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.*

Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic bacteria count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	3.9 ± 0.2
NaCl (%)	< 1.5

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> (l x p x h) / (l x w x h): 30.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.5 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> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 864
--	---	--	---

EAN13: 8056515241522

TARIC CODE:

2005 9980 90

