



Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
26/06/2015

Check
12/10/2020

Cod.:009056	PEPERONI A FILETTI GRIGLIATI / GRILLED PEPPER SLICES		 
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	Peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico E330 / <i>Peppers, water, salt, acidity regulator: citric acid E330.</i>		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	800 g		
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	750 g		
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) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / <i>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.</i>		
Modalità di uso/ Conditions of use	Sgocciolare prima dell'uso / <i>Drain before use</i>		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/ Energy	151 kJ / 36 kcal	
	Grassi/ Fat	0.1 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	7.2 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	7.2 g	
Proteine/ Protein	0.8 g		
Sale/ Salt	0.75 g		
Allergeni/ Allergens	Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS			



<p>Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio 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></p>				
<p>Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i> Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i></p>		<p><100 UFC/g – CFU/g <10 UFC/g – CFU/g</p>		
<p>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</p>				
<p>pH NaCl (%)</p>		<p>4.5 < 1</p>		
<p>INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION</p>				
<p>Confezione primaria/ Primary packaging</p>				
<p>Descrizione/ <i>Description:</i> Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplate can</i></p>		<p>Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (hxd): 11.8 x 9.9 cm</p>		
<p>Marchio/ Brand</p>		<p>Ristoris</p>		
<p>Imballo/ Packaging</p>				
<p>Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i></p>		<p>Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh) / (<i>lxwxh</i>): 30.5 x 20.5 x 12 cm</p>	<p>Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 kg</p>	<p>Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6</p>
<p>Pallet</p>				
<p>Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)</p>		<p>Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12</p>	<p>Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 12</p>	<p>Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 864</p>
<p>EAN13: 8056515241560</p>		<p>TARIC CODE:</p>	<p>2005 9980 99</p>	

