

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
19/11/2019

Check 03
19/10/2020

Cod.:008112

CARCIOFI A FETTINE TRIFOLATI / SAUTEED ARTICHOKE SLICES

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Carciofi (71%), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, miscela di spezie e piante aromatiche, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico E621, correttori di acidità: acido lattico E270, acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico E300 / *Artichokes (71%), sunflower oil, salt, parsley, mixture of spices and herbs, flavor enhancer: monosodium glutamate E621, acidity regulators: citric acid E330 and lactic acid E270, antioxidant: L-ascorbic E300.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 1700 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) 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 Sgocciolare prima dell'uso/ *Drain before use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	412 kJ / 100 kcal
	Grassi/ Fat	7.5 g
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.8 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	3.9 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	1.9 g
	Proteine/ Protein	1.4 g
	Fibre/ fibre	5.5 g
	Sale/ Salt	2.3 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 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.*

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	3.8 ± 0.4
NaCl	2.3 ± 0.5

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description:</i> Busta / <i>Bag</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x h): 27 x 38 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): 42 x 35.5 x 20.5 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 21.2 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 12
---	--	--	---

Pallet

Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons</i> <i>per layer:</i> 6	Numero strati per pallet/ <i>Number of</i> <i>layers per pallet:</i> 5	Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 360
--	--	---	---

EAN13: 8056515241294

TARIC CODE: 2005 9930 90

