

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 02
24/06/2020

Check 02
06/09/2021

Cod.:013021		CREMA AI 4 FORMAGGI – SPECIALE PIZZA / 4 CHEESE SAUCE – PIZZA SPECIAL	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS			
Ingredienti/ Ingredients	formaggi 33% [Fontal (latte), Emmenthal (latte), Grana Padano (latte, lisozima da uovo), Maasdammer (latte)] burro (latte), acqua, sali di fusione: polifosfati di sodio e citrato di sodio./ <i>cheese 33% [Fontal (milk), Emmenthal (milk), Grana Padano (milk, lysozyme protein from egg),], Maasdammer (milk)], butter (milk), water, melting salts: diphosphate sodium, citrate sodium.</i>		
Count or Size	/		
Quantità netta/ Net quantity	400 g		
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	/		
Shelf life	30 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>30 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 entro 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	Pronto all'uso / <i>Ready to use</i>		
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/ Energy	1605 kJ/389 kcal	
	Grassi/ Fat	39.0 g	
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	21.2 g	
	Carboidrati/ Carbohydrate	1.5 g	
	di cui zuccheri/ of which sugars	1.4 g	
	Proteine/ Protein	8.0 g	
	Sale/ Salt	2.1 g	
Allergeni/ Allergens	Il prodotto contiene <u>latte</u> e <u>uova</u> in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product contains <u>milk</u> and <u>egg</u>, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>		



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 | 6.2 ± 0.3

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*
Barattolo in banda stagnata / *Tinplate can*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(h x d): 10.9 x 7.3 cm

Marchio/ *Brand* | 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> 6.0 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: 8056515242529

TARIC CODE:

0406 3010 90

