



Prodotto	
ST 221017	Broccolo friariello alla napoletana

Descrizione
Dalla tradizione napoletane solo le infiorescenze della brassica rapa condite con olio, aglio e peperoncino .

ORIGINE MATERIA PRIMA	ITALIA
-----------------------	--------

Utilizzo
Il prodotto può essere utilizzato tal quale come contorno o come ingrediente per pizze o torte rustiche

Ingredienti
Cime di rapa (60%), olio di semi di girasole, sale, zucchero, peperoncino piccante, aglio in polvere, correttori di acidità: acido citrico E330; acido lattico E270

Turnip top(60%), sunflower oil, salt,sugar, red hot pepper, powdered garlic, acidity regulator: citric acid E330, lactic acid E270

Informazioni nutrizionali - Nutritional information				
Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione				
Source : INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition				

		Media per 100 g** Sgocc. Average for 100g drained	Media per porzione sgocc. Average for serving (100 g) drained	*GDA	GDA%
Valore energetico	Energy	126 Kcal/523Kj	126 Kcal/523 Kj	2000 kcal	
Proteine	Protein	3.70 g	3.70 g	50g	
Lipidi	Fat	10.34 g	10.34 g	70 g	
di cui saturi	of witch satures	1.12 g	1.12 g	20g	
colesterolo	Cholesterol	0 g	0 g	0 g	
carboidrati	Carbohydrate	3.67 g	3.67 g	270g	
Di cui zuccheri	Of witch sugar	3.67 g	3.67 g	90g	
Fibre	Fiber	1.94 g	1.94 g	25 g	
Sodio	Sodium	0,53 g	0,53 g	2,4 g	
Sale	Salt	1,25 g	1,25 g	6 g	

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic		
Standard		

Formato nominale ml		1062 ml
Peso netto g		950
Peso sgocciolato g		(650)
pH		pH< 4.4
Sale		≤ 1.5%
Vuoto cm Hg		≥ 2 cm Hg
Corpi estranei		Assenti/ Absent

A (vaso tipo america) – C (vaso tipo colonna) O (vaso tipo orcio)

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic	
Odore	Tipico - typical
Colore	Tipico - typical
Sapore	Tipico - typical
Consistenza	Sodo - firm

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic
--



Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Vaso di vetro con capsula twist-off
Jar with twist-off cap

Imballaggio secondario *Secondary packaging* ☐ Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Content</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Case volume</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
ml	g	⌀mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
1062	950	108x 162	6	22 x 33 x 17	12342	8.5	11	7	77	140

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36month

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No – No -
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si – Yes



Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens		
	Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No
Prodotti di origine animale <i>Animal product(exept rennet free milk product</i>		Si - Yes
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>		Si - Yes
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>		Si - Yes
Amido modificato <i>Modified Starch</i>		Si - Yes
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>		Si - Yes
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>		Si - Yes
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>		Si - Yes
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>		Si - Yes
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>		Si - Yes
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>		Si - Yes
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>		Si - Yes
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>		Si - Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>		Si - Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>		Si - Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>		Si - Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>		Si - Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>		Si - Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>		Si - Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>		Si - Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>		Si - Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>		Si - Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>		Si - Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>		Si - Yes
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>		Si - Yes