

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01

28/03/2022

Cod.:008118	<p>CARIOFI A SPICCHI IN OLIO – SPECIAL PIZZA – GRAN RISPARMIO</p> <p>ARTICHOKE QUARTERS IN OIL – SPECIAL PIZZA – GREAT SAVING</p>	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS		
Ingredienti/ Ingredients	<p>carciofi (82%), olio di semi di girasole, sale, aglio, spezie, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, correttori di acidità: acido citrico e acido lattico, antiossidante: acido L-ascorbico./ <i>artichokes (82%), sunflower oil, salt, garlic, spices, flavour enhancer: monosodium glutamate, acidity regulators: citric acid and lactic acid, antioxidant: L-ascorbic acid.</i></p>	
Count or Size	/	
Quantità netta/ Net quantity	1450 g	
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	1200 g	
Shelf life	<p>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></p>	
Modalità di conservazione/ Storage conditions	<p>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></p>	
Modalità di uso/ Conditions of use	<p>Sgocciolare prima dell'uso / <i>Drain before use</i></p>	
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ <i>Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	Energia/ Energy	363 kJ/88 kcal
	Grassi/ Fat	5.3 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.6 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	3.1 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	2.5 g
	Fibre / Fibre	7.0 g
	Proteine/ Protein	3.4 g
Sale/ Salt	1.8 g	
Allergeni/ Allergens	<p>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></p>	



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 / *Mesophilic aerobic bacteria*

Muffe e lieviti / *Moulds and Yeast*

Spore di clostridi solfito riduttori / *Spores of sulphite-reducing clostridia*

Listeria monocytogenes

<1000 UFC/g – CFU/g

<100 UFC/g – CFU/g

<10 UFC/g – CFU/g

Assente/ 25g – *Absent/ 25g*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH

3.9 ± 0.3

NaCl (%)

1.8 ± 0.5

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ *Description:*

Busta / *bag*

Dimensioni imballo/

Packaging size:

(l x h): 27 x 38 cm

Marchio/ *Brand*

Ristoris

Imballo/ *Packaging*

Descrizione/ *Description:*

Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/

Packaging size:

(l x p x h) / (l x w x h):
33.5 x 25.5 x 19.2 cm

Peso imballo/

Packaging weight:

8.7 kg

Pz imballo/ *Packaging*

pieces:

6

Pallet

Descrizione/ *Description:*

Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/ *Cartons*

per layer:

10

Numero strati per

pallet/ Number of

layers per pallet:

6

Pz pallet/ *Pieces per*

pallet:

360

EAN13: 8056515246527

TARIC CODE:

20059930

