

## Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00  
21/05/2015

Check  
25/01/2018

Cod.:003564

**DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**

**DOUBLE CONCENTRATED TOMATO PASTE**



### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Pomodoro, sale / *Tomato, salt.*

**Count or Size** /

**Quantità netta/ Net quantity** 800 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity** /

**Shelf life** 24 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *24 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 entro 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** Pronto all'uso / *Ready to use*

**Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration**

*Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product*

<b>Energia/ Energy</b>	398 kJ/94 kcal
<b>Grassi/ Fat</b>	0.4 g
<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	0.0 g
<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	17.0 g
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	17.0 g
<b>Proteine/ Protein</b>	4.5 g
<b>Sale/ Salt</b>	1.6 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: nessuna alterazione dopo incubazione a 37 °C e a 55 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C and 55 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

<b>Carica microbica totale/ Total aerobic count</b>	<10 UFC/g – CFU/g
<b>Coliformi</b>	Assenti/ Absent
<b>Muffe e lieviti/ Moulds and yeast</b>	<10 UFC/g – CFU/g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

**pH** 4.10 – 4.40

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

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

Dimensioni imballo/  
*Packaging size:*  
(h x d): 11.8 x 9.9 cm

**Marchio/ Brand** Ristoris

### Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*  
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/  
*Packaging size:*  
(lpxh)/ (lwxh):  
30 x 20 x 12 cm

Peso imballo/ *Packaging weight:*  
5.9 kg

Pz imballo/  
*Packaging pieces:*  
6

### Pallet

Descrizione/ *Description:*  
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/  
*Cartons per layer:*  
12

Numero strati per pallet/  
*Number of layers per pallet:*  
12

Pz pallet/ *Pieces per pallet:*  
864

**EAN13:** 8056515240273

**TARIC CODE:**

2002 9099 90