

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
03/06/2015

Check
23/01/2018

Cod.:003558

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 2150 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	Energia/ Energy	398 kJ/94 kcal
	Grassi/ Fat	0.4 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	17.0 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	17.0 g
	Proteine/ Protein	4.5 g
	Sale/ Salt	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: nessun bombaggio dopo incubazione a 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ Product microbiologically stable: no canber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered..

Carica microbica totale/ Total bacterial count	<10 UFC/g – CFU/g
Coliformi / Coliforms	Assenti/ Absent
Muffe e lieviti/ Moulds and yeast	<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 15.8 cm

Marchio/ Brand Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(lpxh)/ (lwxh):
48 x 32 x 12 cm

Peso imballo/ *Packaging weight:*
14.5 kg

Pz imballo/
Packaging pieces:
6

Pallet

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

Colli per strato/
Cartons per layer:
5

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

Pz pallet/ *Pieces per pallet:*
360

EAN13: 8056515240266

TARIC CODE:

2002 9091 90