

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
07/11/2018

Cod.:010651	GOCCE DI PEPERONI ROSSI IN AGRODOLCE/ SWEET AND SOUR RED PEPPER DROPS	
CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS		
Ingredienti/ Ingredients	Mini peperoni, acqua, zucchero, aceto di zucchero di canna, sale, antiossidante: acido ascorbico E300, agenti di resistenza: cloruro di calcio E509 / <i>Mini peppers, water, sugar, vinegar, salt, antioxidant: ascorbic acid E300, firming agent: calcium chloride E509.</i>	
Count or Size	/	
Quantità netta/ Net quantity	793 g	
Quantità sgocciolata/ Drained quantity	325 g	
Shelf life	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>	
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 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>	
Modalità di uso/ Conditions of use	Sgocciolare prima dell'uso/ <i>Drain before use</i>	
Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration	Energia/ Energy	406 kJ / 96 kcal
	Grassi/ Fat	0 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product	Carboidrati/ Carbohydrate	19.4 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	14.3 g
	Proteine/ Protein	1.6 g
	Sale/ Salt	0.5 g
Allergeni/ Allergens	Il prodotto non contiene allergeni in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain allergens referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		
Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37 °C. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ <i>Product microbiologically stable: no camber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.</i>		
Carica microbica totale / <i>Total microbial count</i>	<100 UFC/g – CFU/g	
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<100 UFC/g – CFU/g	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS		
pH	3.2 – 3.8	
Acidità (Ac.Acetico) / <i>Acidity (Acetic acid) %</i>	1.5 – 1.9	

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:
(LxPxH) / (LxWxH):
30.5 x 20.5 x 12 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
4.9 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: 8056515243984

TAR CODE: