

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02

14/03/2018

Cod.: 010512

### PEPERONI PIQUILLO/ PIQUILLO PEPPERS

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Peperoni piquillo, acqua, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico E330, agente di resistenza: cloruro di calcio E509 / *Piquillo peppers, water, sugar, salt, acidity regulator: citric acid E330, firming agent: calcium chloride*

**Count or Size** /

**Quantità netta/ Net quantity** 660 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity** 550 g

**Shelf life** 48 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *48 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 in 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** Sgocciolare prima dell'uso / *Drain before use*

<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/ Nutritional average values for 100 g of drained product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	129 kJ/30 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b> di cui / <i>of which</i>	0.0 g
	<b>- acidi grassi saturi/ saturates</b>	0.0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b> di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	5.4 g 4.5 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.5 g
	<b>Sale/ Salt</b>	0.3 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 camber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica batterica mesofila / <i>Mesophilic bacteria count</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

#### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	4.1 – 4.3
NaCl (%)	0.9 ±0.2

#### INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

**Confezione primaria/ Primary packaging**

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

Dimensioni imballo/  
*Packaging size:*  
(lpxh): 12 x 9.9 x 7.7 cm

# RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

<b>Marchio/ Brand</b>	Ristoris		
<b>Imballo/Packaging</b>			
Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh)/ ( <i>lxwxh</i> ): 32 x 25 x 7 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 4.8 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
<b>Pallet</b>			
Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of</i> <i>layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 864
<b>EAN13:</b> 8056515243205	<b>TARIC CODE:</b>		