

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
07/11/2018Check
28/03/2022

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 / *Mini peppers, water, sugar, vinegar, salt, antioxidant: ascorbic acid E300, firming agent: calcium chloride E509.*

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 / *36 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 useSgocciolare prima dell'uso/ *Drain before use***Dichiarazione nutrizionale/
Nutrition Declaration**

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

Energia/ Energy

406 kJ / 96 kcal

Grassi/ Fat

0 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

0 g

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 / *The product does not contain allergens referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*



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 canber after incubation at 37 °C. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica microbica totale / *Total microbial count*
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<100 UFC/g – CFU/g
<100 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH

3.2 – 3.8

Acidità (Ac.Acetico) / *Acidity (Acetic acid) %*

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:

2001907090

