

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00
26/11/2015

Cod.: 005542 **TONNO IN OLIO VEGETALE – SPECIALE PIZZA /**
TUNA IN VEGETABLE OIL – PIZZA SPECIAL

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Tonno, olio di semi di girasole, sale / *Tuna, sunflower oil, salt.*

| | |
|---|--------|
| Count or Size | / |
| Quantità netta/ Net quantity | 1000 g |
| Quantità sgocciolata/ Drained quantity | 950 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 use Sgocciolare prima dell'uso / *Drain before use*

| | | |
|---|---|-------------------|
| Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration | Energia/ Energy | 827 kJ / 198 kcal |
| | Grassi/ Fat di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i> | 12.2 g 1.7 g |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Nutritional average values for 100 g of drained product | Carboidrati/ Carbohydrate di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> | 0.0 g 0.0 g |
| | Proteine/ Protein | 22.1 g |
| | Sale/ Salt | 1.8 g |

Allergeni/ Allergens Il prodotto contiene pesce in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains fish, referring to 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 totale / Total bacteria count | <10 UFC/g – CFU/g |
| Muffe e lieviti / Moulds and yeast | <10 UFC/g – CFU/g |

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

| | |
|---|---|
| Descrizione/ Description: Busta / Bag | Dimensioni imballo/ Packaging size: (l x h): 29 x 20.5 cm |
|---|---|

RISTORIS

È L'ITALIA CHE SI GUSTA

| | | | |
|---|--|--|---|
| Marchio/ Brand | Ristoris | | |
| Imballo/ Packaging | | | |
| Descrizione/ <i>Description:</i> Cartone / <i>Carton</i> | Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (lpxh) / (<i>lxwxh</i>): 43 x 31 x 17 cm | Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 9.0 kg | Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 8 |
| Pallet | | | |
| Descrizione/ <i>Description:</i> Epal (120 x 80 cm) | Colli per strato/ <i>Cartons</i> <i>per layer:</i> 6 | Numero strati per pallet/ <i>Number of</i> <i>layers per pallet:</i> 12 | Pz pallet/ <i>Pieces per</i> <i>pallet:</i> 576 |
| EAN13: 8056515240747 | TARIC CODE: | 1604 1441 90 | |