

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00  
19/05/2015  
Check  
19/06/2018

Cod.:008119

### CARIOFI A SPICCHI IN OLIO

### ARTICHOKE QUARTERS IN OIL

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Carciofo (82%), olio di semi di girasole, sale, aglio, aromi naturali, spezie, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), antiossidante: acido L-ascorbico (E300), correttori di acidità: acido citrico (E330) e acido lattico (E270) / *Artichoke (82%), sunflower oil, salt, garlic, natural flavours, spices, flavour enhancer: monosodium glutamate (E621), antioxidant: L-ascorbic acid (E300), acidity regulators: citric acid (E330) and lactic acid (E270).*

<b>Count or Size</b>	/
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	1700 g
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	/

**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*

<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>	412 kJ/100 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	7.5 g
	<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	0.8 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	3.9 g
	<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	1.9 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.4 g
	<b>Sale/ Salt</b>	2.3 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 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 batterica mesofila / <i>Mesophilic aerobic bacteria</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and Yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Spore di clostridi solfito riduttori / <i>Spores of sulphite-reducing clostridia</i>	<10 UFC/g – CFU/g

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

pH	3.9 ± 0.3
NaCl (%)	2.5 ± 0.5

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ Description:  
Busta / bag

Dimensioni imballo/  
Packaging size:  
(l x h): 27 x 38 cm

Marchio/ Brand

Ristoris

### Imballo/ Packaging

Descrizione/ Description:  
Cartone / Carton

Dimensioni imballo/  
Packaging size:  
(l x p x h) / (l x w x h):  
42 x 35.5 x 18.5 cm

Peso imballo/  
Packaging weight:  
21.2 kg

Pz imballo/  
Packaging pieces:  
12

### Pallet

Descrizione/ Description:  
Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/ Cartons  
per layer:  
6

Numero strati per  
pallet/ Number of  
layers per pallet:  
5

Pz pallet/ Pieces per  
pallet:  
360

**EAN13:** 8056515241300

**TARIC CODE:**

20059930