

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 00
26/05/2015

Cod.:012048

MAIONESE GASTRONOMICA / GOURMET MAYONNAISE

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Olio di semi di girasole (50%), acqua, uova fresche pastorizzate di cat. A (9%), aceto di vino, amido modificato, zucchero, sale, aroma, addensanti: farina di guar E412, gomma di xanthan E415, acidificanti: acido lattico E270, acido citrico E330, conservante: acido sorbico E200. / *Sunflower oil (50%), water, pasteurized fresh eggs (9%), vinegar, modified starch, sugar, salt, flavouring, thickening agents: guar wheat E412, xanthan gum E415, acidifiers: lactic acid E270, citric acid E330, preservative: sorbic acid E200.*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 5 kg
Quantità sgocciolata/ Drained quantity /

Shelf life 10 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *10 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) e consumare in breve tempo / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) and consume in a short time after opening.*

Modalità di uso/ Conditions of use Pronto all'uso / *Ready to use*

Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	Energia/ Energy	1918 kJ/466 kcal
	Grassi/ Fat	50.0 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	5.8 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	2.9 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	0.8 g
	Proteine/ Protein	1.1 g
	Sale/ Salt	1.5 g

Allergen/ Allergens Il prodotto contiene uova in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains eggs, referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna alterazione dopo incubazione a 32 °C per 14 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate / *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 32 °C for 14 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica microbica totale/ <i>Total plate count</i>	<100 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti/ <i>Moulds and yeast</i>	<100 UFC/g – CFU/g
Patogeni/ <i>Pathogens</i>	Assenti / <i>Absents</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	3.7 ±0.2
----	----------

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*
 Secchiello in polipropilene /
 Polypropylene bucket

Dimensioni imballo/
Packaging size:
 (h x d): 19 x 22 cm

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*
 Cartone / Carton

Dimensioni imballo/
Packaging size:
 (lpxh) / (lwxh):
 45 x 22 x 20 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
 10.3 kg

Pz imballo/
Packaging pieces:
 2

Marchio/ Brand

Ristoris

Pallet

Descrizione/ *Description:*
 Epal (120 x 80 cm)

Colli per strato/
Cartons per layer:
 10

Numero strati per pallet/
*Number of layers per
 pallet:*
 6

Pz pallet/ *Pieces per
 pallet:*
 120

EAN13: 8056515242215

TARIC CODE:

2103 9090 80