

Scheda tecnica-Technical sheet

Rev. 01
06/03/2023

Cod.:009556

**OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE
- IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA /
TAGGIASCHE PITTED OLIVES
- IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL****CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS**

Ingredienti/ Ingredients Olive taggiasche 72%, olio extra vergine di oliva 28%, sale, correttore di acidità: acido lattico E270 / "Taggiasche" olives 72%, extra virgin olive oil 28%, salt, acidity regulator: lactic acid E270.

Count or size /
Quantità netta/ Net quantity 900 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity 650 g

Shelf life 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come mm.aa / 36 months from the production date. Date impressed as 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) / Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C).

Modalità di uso/ Conditions of use Sgocciolare 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	1761 kJ/ 421 kcal
	Grassi/ Fat	46.0 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	0.6 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	0.6 g
	Proteine/ Protein	1.2 g
	Sale/ Salt	0.97 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.

OGM / GMO Il prodotto è privo di OGM nel rispetto dei Reg. (CE) 1829/2003 , Reg. (CE) 1830/2003 e successive modifiche o integrazioni / The product is GMO free according to Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 and subsequent amendments.

Radiazioni ionizzanti/ Ionizing radiations Il prodotto e i relativi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti ai sensi del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 e s.s.m.m.i.i. (Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE) / The product and its ingredients have not been subjected to ionizing radiation according to Legislative Decree 30 January 2001, No. 94 and s.s.m.m.i.i. (Directives 1999/2/EC and 1993/3/EC)



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.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH

< 4.3

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ *Description:*
Vaso vetro / *Glass jar*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(h x d): 16 x 8 cm

Marchio/ Brand

Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description:*
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(l x p x h) / (l x w x h):
33.5 x 22.5 x 17.5 cm

Peso imballo/
Packaging weight:
8.3 kg

Pz imballo/ *Packaging pieces:*
6

Pallet

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

Colli per strato/
Cartons per layer:
9

Numero strati per
pallet/ *Number of*
layers per pallet:
8

Pz pallet/ *Pieces per pallet:*
432

EAN13: 8056515241683

TARIC CODE:

2005 7000 00

Stefano Pavesi

RISTORIS SRL
Via Cascine Monache, snc
27043 BRONI (PV)
C.F./P. IVA 09017940967

