

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 02
01/08/2024

Cod.:015556

SALSA AL CARMELLO / CARMEL SAUCE

CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

Ingredienti/ Ingredients Sciropo di glucosio, zucchero caramellizzato, acqua, colorante: E150b. / *Glucose syrup, caramelized sugar, water, colouring agent: E150b*

Count or Size /
Quantità netta/ Net quantity 750 g
Quantità sgocciolata/ Drained quantity /

Shelf life 24 mesi dalla data di produzione. Data impressa come mm.aa / *24 months from the production date. Date impressed as mm.yy.*

Modalità di conservazione/ Storage conditions Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di calore / *Keep cool and away from heat sources.*

Modalità di uso/ Conditions of use Agitare bene prima dell'uso / *Shake before 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	1344 kJ/316 kcal
	Grassi/ Fat	0.0 g
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0.0 g
	Carboidrati/ Carbohydrate	79.0 g
	di cui zuccheri/ of which sugars	52.0 g
	Proteine/ Protein	0.0 g
	Sale/ Salt	0.08 g

Requisiti dietetici speciali / Specific Dietary Regimen Idoneo per vegetariani e vegani / *Suitable for vegetarians and vegans*

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

Carica batterica totale / *Total bacterial count*
Muffe e lieviti / *Moulds and yeast*

<500 UFC/g – CFU/g
<10 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Indice rifrattometrico a 20 °C - Brix / Refractometric index (20 °C) - Brix

79.0 ± 1

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ *Description*:
Flacone / *Bottle*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(h x d): 24.5 x 6.5 cm

Marchio/Brand

Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ *Description*:
Cartone / *Carton*

Dimensioni imballo/
Packaging size:
(l x p x h) / (l x w x h):
21 x 14 x 26.5 cm

Peso imballo/ *Packaging weight*:
6.5 kg

Pz imballo/ *Packaging pieces*:
6

Pallet

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

Colli per strato/
Cartons per layer:
29

Numero strati per pallet/
Number of layers per pallet:
4

Pz pallet/ *Pieces per pallet*:
696

EAN13: 8056515242956

TARIC CODE:

2106 9098 41

