



### Prodotto

ST 241004

Crema di barbabietola rossa

### Descrizione

Prodotto ottenuto dalla omogeneizzazione di barbabietola rossa e patate.

Product obtained from the homogenization of red beetroot and potatoes.

### Origine materia prima

ITALIA

### Utilizzo

Il prodotto può essere utilizzato per condire pasta, pizze o focacce, bruschette, tartine. Accompagnare carni alla brace o alla piastra.

The product can be used to season pasta, pizzas or focaccias, bruschetta, canapés. Accompany grilled or grilled meats.

### Ingredienti

Barbabietola rossa (min 64%), patate, olio di semi di girasole, sale. Correttore di acidità : acido citrico E330.

Red beetroot (min 64%), potatoes, sunflower seed oil, salt. Acidity regulator: citric acid E330.

### Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Source : INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition

		Media per 100 g** Sgocc. Average for 100g drained	Media per porzione sgocc. Average for serving (100 g ) drained	*GDA	GDA%
Valore energetico	Energy	734Kj-178 Kcal		2000 kcal	
Proteine	Protein	1.20g		50g	
Lipidi	Fat	15.9g		70 g	
di cui saturi	of witch satures	1.7g		20g	
colesterolo	Cholesterol	0g		0 g	
carboidrati	Carbohydrate	6.3g		270g	
Di cui zuccheri	Of witch sugar	3.2g		90g	
Dicui aggiunti		0.0g			
Fibre	Fiber	2.27g		25 g	
Sodio	Sodium			2,4 g	
Sale	Salt	1g		6 g	

### Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

Standard

Formato nominale ml		580TO82	
Peso netto g		540g	
Peso sgocciolato g			
pH			pH< 4.4
Sale			≤ 1.5%
Vuoto cm Hg			≥ 2 cm Hg
Corpi estranei			Assenti/ Absent

### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	Tipico - typical
Colore	Tipico - typical
Sapore	Tipico - typical
Consistenza	Sodo - firm



### Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C  
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

### Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Vaso di vetro con capsula twist-off  
*Jar with twist-off cap*

Imballaggio secondario *Secondary packaging*  Vassoi in plastica termoretraibile  
*Tray in plastic shrink pack*

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Content</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Case volume</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
ml	g	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm <sup>3</sup>	kg	n°	n°	n°	cm
850	520	90x120	6	18x27x12	5832	5.1	11	9	99	140

### Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni  
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

### Termine minimo di conservazione - Shelf life

24 mesi – 24 month

### Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.  
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

### Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si – Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No – No -
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si – Yes



**Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens**

Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product)</i>	Si - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	Si - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes	
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes	
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes	
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes	
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes	
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes	
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	