



Prodotto

ST 241007

Crema di TOPINAMBUR

Descrizione

Prodotto ottenuto dalla omogeneizzazione di tubero di topinambur con aggiunta di olio.
Product obtained from the homogenization of Jerusalem artichoke tuber with the addition of oil.

Origine materia prima

ITALIA

Utilizzo

Il prodotto può essere utilizzato per condire pasta, pizze o focacce, bruschette, tartine, crostini.
The product can be used to season pasta, pizza or focaccia, bruschetta, canapés, croutons.

Ingredienti

Topinambur (*Helianthus tuberosus*) (min 60%), olio di semi di girasole, patate, sale, farina di riso, zucchero, aglio in polvere. Correttore di acidità: acido lattico E270.
Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*) (min 60%), sunflower seed oil, potatoes, salt, rice flour, sugar, garlic powder. Acidity regulator: lactic acid E270.

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	<i>Energy</i>	308 Kcal/1279 Kj		2000 kcal	
Proteine	<i>Protein</i>	2.09g		50g	
Lipidi	<i>Fat</i>	24.26g		70 g	
di cui saturi	<i>of witch satures</i>	2.63g		20g	
colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0g		0 g	
carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	19.31 g		270g	
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	6.46g		90g	
Dicui aggiunti		0.3g			
Fibre	<i>Fiber</i>	2.15g		25 g	
Sodio	<i>Sodium</i>			2,4 g	
Sale	<i>Salt</i>	1g		6 g	

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

Standard

Formato nominale ml		580TO82	
Peso netto g		520g	
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 - <i>typical</i>
Colore	Tipico - <i>typical</i>
Sapore	Tipico - <i>typical</i>



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*

CODICI SMALTIMENTO IMBALLAGGI : GL 70 – PAP 22

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 ³	kg	n°	n°	n°	cm
850	520	90x120	6	18x27x12	5832	5.1	16	10	160	150

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(exept 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