



Prodotto/Product				
ST 241002		Crema di carota viola/ Purple carrot cream		
Descrizione/Description				
Prodotto ottenuto dalla omogeneizzazione carote viola, aromatizzate con olio e aglio. Product obtained by homogenizing purple carrots, flavored with oil and garlic.				
Origine materia prima/Raw material		ITALIA/ITALY		
Utilizzo/Use				
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, pizza or focaccia, bruschetta, canapés. Accompany grilled or grilled meats.				
Ingredienti/Ingredients				
Carota viola (min 75%), olio di semi di girasole, sale, menta, aglio in polvere, emulsionante: inulina, correttore di acidita': acido citrico E330. Purple carrot (min 75%), sunflower oil, salt, mint, garlic powder, emulsifier: inulin, 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	1027Kj -247.8 Kcal		2000 kcal
Proteine	Protein	2,01g		50g
Lipidi	Fat	22,3g		70 g
di cui saturi	of witch satures	2.,		20g
colesterolo	Cholesterol	0g		0 g
carboidrati	Carbohydrate	14,19g		270g
Di cui zuccheri	Of witch sugar	14,19g		90g
Fibre	Fiber	2,66g		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		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 - 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*

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
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
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	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 legislativa – 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 monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes