

**SCHEDA TECNICA FRIARIELLI NAPOLETANI 960 G – ORO4FOOD**  
**TECHNICAL SHEET NEAPOLETAN FRIARIELLI (BROCCOLI) IN SUNFLOWER OIL 960 G – ORO4FOOD**

|                                |                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESCRIZIONE/DESCRIPTION</b> | Friarielli in olio di semi di girasole/Broccoli Friarielli in sunflower oil                                                                                                                                                |
| <b>FORMATO/SIZE</b>            | 1062 ml                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>EAN CODE</b>                | 8014259888885                                                                                                                                                                                                              |
| <b>INGREDIENTI/INGREDIENTS</b> | Cime di rape 83%, olio di semi di girasole 15%, aglio, peperoncino, correttore di acidità:acido citric /<br>Turnip tops(Neapolitan broccoli) 83%, sunflower oil 15%, garlic, chilli peppers,acidity regulator: citric acid |

**CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Peso Netto/Net weight</b> | 960 g |
| <b>ph</b>                    | ≤4.4  |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

|                                                              |                               |                              |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Stabile dopo incubazione a/Stable after incubation at</b> | a/at 37° C per/for 14 gg/days | a/at 55° C per/for 7 gg/days |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|

**CONSERVAZIONE/PRESERVATION**

|                                   |                                                                    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Shelf life</b>                 | 30 mesi/30 months                                                  |
| <b>Temperatura/Temperature</b>    | Ambiente/Environment                                               |
| <b>Conservazione/Preservation</b> | Conservare in luogo fresco e asciutto/Keep in a dry and cool place |

**NUTRITIONAL DECLARATION**  
**AVERAGE VALUES PER 100 g**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>ENERGIA/ENERGY</b> | 249kj/60 kcal |
|-----------------------|---------------|

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>GRASSI/FAT</b><br>Dei quail acidi grassi saturi/Of<br>which saturates | 2.7g<br>0.3g |
| <b>CARBIDRATI/CARBOHYDRATE</b><br>Dei quail zuccheri/Of wich sugar       | 2.6g<br>0.6g |
| <b>PROTEINE/PROTEINS</b>                                                 | 2.8g         |
| <b>FIBRE/FIBRES</b>                                                      | 7.2g         |
| <b>SALE/SALT</b>                                                         | 1.3g         |

#### SENSORIAL CHARACTERISTICS

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| <b>Colore/Colour</b> | Tipico/Tipycal |
| <b>Sapore/Flavor</b> | Tipico/Typical |
| <b>Odore/Smell</b>   | Tipico/Tipycal |

|                             |                                                                                               |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SCADENZA/EXPIRY DATE</b> | Data di scadenza sul coperchio o sull’etichetta<br>Expiration date on the cap or on the label |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| <b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b> | Vaso in vetro/Glass jar |
|----------------------------------|-------------------------|

**Il presente prodotto non è “derivato” o “ottenuto” da OGM ai sensi degli articoli 2 e 9 del Reg. CE n.834/2007**

**Marigliano, 25/03/2022**