



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA SUPER PIZZA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei pomodori freschi, sani, maturi. Polpa di Pomodoro finemente tritata e leggermente evaporata.

Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product obtained from fresh, sound and ripe tomatoes. Finely crushed tomatoes lightly evaporated. All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro ,Acido citrico
Tomato, Citric Acid

CODIFICA/ CODING

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio della scatola
BAG in BOX: Codice, orario di Produzione e Data di scadenza stampati sul Bag in Box

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on of the can;

BAG IN BOX: Production code, production hour and expiry date printed on of the Bag in Box

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	SCATOLA /CAN: 4,00 -4.40 BAG IN BOX: 4,2 +/- 0,2
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
ALLERGENI IN BASE ALLA DIRETTIVA 2003 89 CE	ASSENTI
VEGETARIANI/VEGANI	ADATTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100G DEL PRODOTTO NUTRITIONAL FACTS FOR 100G OF THE PRODUCT

Valori nutrizionali medi di 100g di Prodotto/ NUTRITIONAL FACTS PER 100G	
Energia-Energy-Énergie-Energie	30kcal / 127kJ
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4,4 g
-di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,4 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,3 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile

Product microbiologically stable,

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR: rosso, tipico del pomodoro
red, typical of tomatoes

SAPORE/ TASTE: buono, privo di retrogusto
good, without aftertaste

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomatoes*

ASPETTO/ ASPECT: polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomatoes*

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

SCADENZA/ SHELF LIFE

IMBALLO/ PACKAGING	SCADENZA/ SHELF LIFE
Scatola / Can	34 mesi/ month
Bag in Box	24 mesi / month

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

After the opening keep in the refrigerator and use within some days.

FORMATI/ SIZES


CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
111224002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ Can
111225002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ Can
111256001	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 2X5KG	2X5 KG	Bag in Box
111256002	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 10KG	10 KG	Bag in Box

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGAL REQUIREMENTS

Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

All products delivered are in accordance to the European Food legislation. Pesticides and heavy metal are in conformity with EEC laws

7	19/02/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio