



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA FINE ORTOLINA FINELY CRUSHED TOMATOES ORTOLINA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto ottenuto da pomodori estrusi.

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

Product obtained from extruded tomatoes

All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, Acido Citrico (Sale solo nel formato 500g e 3x500g)

Tomatoes, Citric Acid, (Salt just added in the can of 500g and 3x500g)

ORIGINE/ ORIGIN

Italia / Italy

CODIFICA/ CODING

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul fondo della scatola.

CAN: Production date and expiry date printed on the bottom of the can.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHEMICAL FEATURES

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4.10- 4.40
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,90 MIN
SALE/SALT	0.3-0.6%

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

Energia-Energy-énergie-Energie	33Kcal / 134Kj
Grassi-Fat-Graissnes-Fett	<0,5 g
- di cui: Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés-davon: gesättigte Fettsäuren	<0,1g
Carboidrati-Carbohydrates-Glucides-Kohlenhydrate	5.8 g
- di cui: Zuccheri-of which: Sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,8 g
Fibre Alimentari-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,6 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,3 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,45 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA FINE ORTOLINA FINELY CRUSHED TOMATOES ORTOLINA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR:	rosso, tipico del pomodoro. <i>red, typical of tomato.</i>
SAPORE/ TASTE:	caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto <i>characteristic of fresh tomato, without aftertaste.</i>
ODORE/ FRAGRANCE:	caratteristico di pomodoro/ <i>characteristic of fresh tomato.</i>
ASPETTO/ ASPECT:	polpa di pomodoro/ <i>chopped tomato.</i>

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIME 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	39-40 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
111322002	POLPA FINE ORTOLINA SC.500G	0.4 KG	Scatola/ Can
111344002	POLPA FINE ORTOLINA CL.3x500G	1.2 KG	Cluster



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET


POLPA FINE ORTOLINA FINELY CRUSHED TOMATOES ORTOLINA

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.

6	15/03/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
<i>REV</i>	<i>DATA</i>	<i>MOTIVO</i>	<i>PREPARATO</i>	<i>VERIFICATO</i>	<i>APPROVATO</i>


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio