



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto denso e privo di semi ottenuto dalla concentrazione di succo di pomodoro attraverso un processo di evaporazione.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product dense and free of seeds obtained by concentrating tomato juice by a process of evaporation.

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

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, (nel tubo: sale)

Tomato, (in the tube: salt)

CODIFICA/ CODING

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

TUBETTO: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul tubetto.

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

TUBE: Production code and production hour, shelf life stamped on the tube.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRUX	28°- 30°
PH	4,2 +/- 0,1
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	2,00 MIN
BOSTWICK (12,0°, Bx 30'')	15 CM MAX
MUFFE/MOULD (HOWARD)	60 % MAX
RAPPORTO ACIDITÀ / ACITY RATIO	9 % MAX
SALE AGGIUNTO (SOLO TUBETTO)/ADDED SALT (ONLY TUBE)	1 % MAX

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

Energia-Energy-énergie-Energie	115Kcal / 488Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,6 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0,2g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	21 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	16 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3.5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	4.6 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.5 g-0.05g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

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

SAPORE/ TASTE: caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto/
characteristic of fresh tomato, without aftertaste.

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of tomato.*

ASPETTO/ ASPECT: concentrato di pomodoro / tomato paste

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 1Kg	36 mesi/ month
Scatola/can 3 Kg	34 mesi /month
Tubetto /Tube	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
114212001	DOPPIO CONC.ARDITA TUB.200G	0.2 KG	TUBETTO / TUBE
114223001	DOPPIO CONC.ARDITA SC.1KG	0.8 KG	SCATOLA / CAN
114224001	DOPPIO CONC.ARDITA SC. 3KG	2.75KG	SCATOLA/ CAN

	<p align="center">STANDARD</p> <p align="center">SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</p>	
---	--	--


DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA
TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

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 metals are in conformity with EEC laws.

8	05/06/2019	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