

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

PIZZA SAUCE WITH BASIL ARDITA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Polpa di pomodoro finemente tritata, leggermente evaporata con aggiunta di olio, basilico, sale e pepe.

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

Finely crushed tomatoes lightly evaporated, with added oil, basil, salt and pepper.

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

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, olio di semi di girasole, basilico fresco, sale, pepe, acido citrico

Tomatoes, sunflowers oil, fresh basil, salt, pepper, citric acid

CODIFICA/ CODING

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,1 +/- 0,1
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,70 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	10 CM MAX
SALE AGGIUNTA / ADDED SALT	1,5% MAX

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100G DEL PRODOTTO

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G OF THE PRODUCT

Energia-Energy-Énergie-Energie	41 Kcal / 171Kj
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	1,7 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0,3 g
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	0,40 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

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

PIZZA SAUCE WITH BASIL ARDITA

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 con Basilico
characteristic of fresh tomato with basil
- ASPETTO/ ASPECT: polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomato.*

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	33/34 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	NOMENCLATURA DOGANALE/ CUSTOM TARIFF CODE
119224001	PIZZA SAUCE BAS.ARDITA SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ Can	21032000

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

5	06/08/2012	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