

Rodolfi Mansueto S.p.A.	STANDARD <i>SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</i>	Rev. 3 del 24/11/2017
--	--	-----------------------

PELATI ARDITA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Il pomodoro dopo che è stato lavato è sottoposto a pelatura e allontanamento delle bucce, segue l'ispezione e la cernita, l'inscatolamento l'aggiunta di succo (*), la chiusura delle scatole mediante aggiratura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e l'asciugatura delle scatole.

(*) il succo è preparato con pomodoro tritato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione, successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole.

After being washed, peeled and the skin was removed the tomato is controlled and selected and packed in tins where the tomato juice (*) is added. Afterwards the tins get closed, pasteurized, cooled and dried.

(*) The tomato juice is prepared with shredded tomatoes which are getting heated and with the help of sieves the skins and the seeds are getting removed After a mild concentration the pH gets adjusted using citric acid. It is getting reheated and added warm to the tins.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (correttore di acidità)
Tomato, tomato juice, citric acid

IMBALLO/ PACKAGING

SCATOLA: 3kg
 CAN: 3kg

CODIFICA/ CODING

Indicazione lotto impresso con ink jet sulla scatola
Batch number printed with ink-jet on the box

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

BRIX	6,5 %-7,5%
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,25 – 4,45
PESO SGOCCIOLATO/ DRAINED WEIGHT	1600G-1750G
MUFFE (HMC) /MOULD	< 40 %

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

ENERGIA/ CALORIES	Kcal 26 / kJ 109,4
GRASSI/FAT	0,4g
DI CUI : SATURI – SATURATED FAT	0,0g
PROTEINE / PROTEIN	1,4g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	3,6 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WICH SUGARS	3,6g
FIBRE ALIMENTARI / FIBRE	1,2 g
SODIO / SODIUM	0,02g

Rodolfi Mansueto S.p.A.	STANDARD <i>SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</i>	Rev. 3 del 24/11/2017
--	--	-----------------------

PELATI ARDITA

SALE/SALT	0,05 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*

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

TEMPO MINIMO PRIMA DELLA VENDITA: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale
MINUM TIME OF DISTRIBUTION BEFORE SALE: After analytic results of commercial stability

SCADENZA/ SHELF LIFE

IMBALLO/ PACKAGING	SCADENZA/ SHELF LIFE
Scatola / Can	40 mesi/ month

FORMATI/ SIZES

CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
119224002	PELATI ARDITA SC.3KG	2,55 KG	Scatola/ Can

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGAL REQUIREMENTS

Il prodotto è in accordo con la normative alimentare comunitaria vigente. 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	24.11.2017	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
<i>REV</i>	<i>DATA</i>	<i>MOTIVO</i>	<i>PREPARATO</i>	<i>VERIFICATO</i>	<i>APPROVATO</i>

Rodolfi Mansueto S.p.A.	STANDARD <i>SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</i>	Rev. 3 del 24/11/2017
--	--	-----------------------

PELATI ARDITA