



STANDARD

SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Pomodoro tritato e parzialmente evaporato. Può essere usato direttamente sui prodotti o leggermente diluito prima dell'uso.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.
*Finely crushed tomatoes, partially evaporated. It can be used directly or slightly diluted with water.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.*

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, sale
Tomato, salt

ORIGINE/ ORIGIN

Italia / Italy

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	11±1
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	< 4,50
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	≤ 4.0 T.Q.
SALE / SALT (AGGIUNTO NELLA SCATOLA/ADDED IN THE CAN)	MAX. 1%

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

Energia-Energy-énergie-Energie	52 Kcal / 219 Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,5 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	7,9g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	6.6 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	2.4 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.50g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA

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 fine di pomodoro/ <i>finely crushed tomato.</i>

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

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
After the opening keep in the refrigerator and use within 3 days.

FORMATI/ SIZES

CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
111225004	PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA SC. 5 KG	4,05 KG	Scatola/ Can



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET


PIZZA SAUCE CLASSICA 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 metal are in conformity with EEC laws

2	18/06/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio