



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA ORTOLINA 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.

ORIGINE/ ORIGIN

Italia / Italy

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, Acido citrico

Tomato, Citric Acid

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 | 6 ° MIN |
| PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i> | 4,2 +/- 0,1 |
| RAPPORTO ACIDITÀ / ACIDITY RATIO | 9 % MAX |
| COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER) | 1,80 MIN |

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

| | |
|--|----------------|
| Energia-Energy-énergie-energie | 29Kcal / 122Kj |
| Grassi-Fat-Graissnes-Fett | <0,5g |
| -di cui:Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés-davon: gesättigte Fettsäuren | <0,1g |
| Carboidrati-Carbohydrates -Glucides-Kohlenhydrate | 4.9g |
| - di cui: Zuccheri-of which: Sugar-dont: Sucres-davon: Zucker | 3,6 g |
| Fibre Alimentari-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe | 1,5 g |
| Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss | 1,6 g |
| Sale-Salt-Sel-Salz | 0,02 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA ORTOLINA 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 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 | 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 |
|--------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|
| 111322001 | POLPA ORTOLINA SC.500G | 0,4 KG | SCATOLA / CAN |
| 111344001 | POLPA ORTOLINA CL.3x500G | 1,2 KG | CLUSTER |

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.




STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA ORTOLINA CRUSHED TOMATOES ORTOLINA

| | | | | | |
|------------|-------------|---------------|------------------|-------------------|------------------|
| 6 | 05/02/2019 | 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