



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA RUSTICA TOMATO PURÈE "RUSTICA"

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Passato di pomodoro parzialmente evaporato, caratterizzato dalla presenza di bucce e semi. Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

*Tomato Purée lightly evaporated, characterized by the presents of skins and seeds.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.*

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, sale, Acido Citrico

Tomatoes, salt, Citric Acid

CODIFICA/ CODING

BOTTIGLIA: Codice di Produzione, orario di Produzione e Data di scadenza stampati sul bordo della capsula

BOTTLE: Production code, production hour and expiry date printed on the board of the capsule

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL FEATURES

BRUX	8,5°+/-0,5°
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,2 +/- 0,2
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,90 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
MUFFE/MOULD (HOWARD)	70 % MAX
SALE TOTALE/TOTAL SALT	0,8 % MAX

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 60G DEL PRODOTTO NUTRITIONAL FACTS FOR 60G OF THE PRODUCT

Energia-Energy-Energie-Energie	32kcal/135kJ
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0.5 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat- dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4.9g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres- davon:Zucker	4.1g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.1g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.5g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.30g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA RUSTICA TOMATO PURÈE "RUSTICA"

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:	passata di pomodoro/ <i>tomato puree</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
Bottiglia/ bottle	30 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

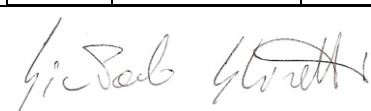
CODICE/CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
112833002	PASSATA RUST. RODOLFI BTG.690g	0.69 Kg	Bottiglia/ bottle

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.

6	22/02/2018	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio