



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-CHEMICAL FEATURES

BRIX	8,5° +/-0,5°
PH (ottenuto con 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
RAPPORTO ACIDITÀ/ ACIDITY RATIO	9 % MAX
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
MUFFE/MOULD (HOWARD)	60 % MAX
SALE TOTALE / TOTAL SALT	1,0% MAX.

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

Energia-Energy-Calories-Energie	32Kcal / 135Kj
Grassi-Fat-Graisses-Fett	<0,5 g
- di cui: Saturi-of which: Saturates-dont_ acides Gras saturés- davon: gesättigte Fettsäuren	<0.1g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4.9 g
- di cui: Zuccheri-of which: Sugar-dont: Sucres-davon: Zucker	4.1g
Fibre Alimentari-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.1 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,5 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,30 g

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	36 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
112333001	PASSATA RUSTICA ORTOLINA BTG.690G	0,69 KG	Bottiglia/bottle



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA RUSTICA TOMATO PURÈE "RUSTICA"

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.

7	13/03/2019	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