



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Passata Rustica di pomodoro (98 %) con l'aggiunta di sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%) e spezie.

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.

Tomato purée rustica (98%) with addition of salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%) and spices. 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 (98%), sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%), spezie

Tomato (98%), salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%), spices

CODIFICA/ CODING

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio o fondo della scatola

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on top or on the bottom of the can

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

BRIX	11° +/- 1°
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	< 4,35
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	≥1,70
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	< 7,0 SUL 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	170 kJ/ 41 kcal
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	6,3 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.7g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.60g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR:	rosso, tipico del pomodoro, aromatizzato <i>red, typical of flavored tomato</i>
SAPORE/ TASTE:	caratteristico di pomodoro aromatizzato <i>characteristic of fresh tomato with flavour</i>
ODORE/ FRAGRANCE:	caratteristico di pomodoro aromatizzato <i>characteristic of fresh tomato with flavor</i>
ASPETTO/ ASPECT:	passata di pomodoro rustica <i>Tomato purée rustica</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	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
111225005	PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ Can

	STANDARD SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	
---	--	--


PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

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	01/08/2018	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