



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA ORTOLINA TOMATO PURÉE ORTOLINA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Succo di pomodoro parzialmente concentrato, privo di semi. Per le confezioni da 350 gr è utilizzato solo pomodoro **biologico**.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Partially concentrated tomato juice, without seeds.

All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

ORIGINE/ ORIGIN

Italia / Italy

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, Sale, Acido Citrico

Tomato, 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

BRUX	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	34Kcal / 145Kj
Grassi-Fat-Graisssses-Fett	< 0,5g
-di cui:Saturi-Saturates -dont: acides gras saturés-davon: gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	5,3 g
- di cui: Zuccheri-of which: Sugar-dont: Sucre-davon: Zucker	3,8 g
Fibre Alimentari-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,6g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,25 g



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA ORTOLINA TOMATO PURÉE ORTOLINA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR: rosso, tipico del pomodoro.
red, typical of tomatoes.

SAPORE/ TASTE: caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto/
characteristic of fresh tomato, without aftertaste .

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomatoes.*

ASPETTO/ ASPECT: passata di pomodoro/ *tomato purée.*

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
112331003	PASSATA ORTOLINA BTG.350G	0,35 KG	Bottiglia/bottle
112343003	PASSATA ORTOLINA CL.2X350G	0,700 KG	Bottiglia/bottle
112333002	PASSATA ORTOLINA BTG.690G	0,69 KG	Bottiglia/bottle

	<p style="text-align: center;">STANDARD</p> <p style="text-align: center;">SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</p>	
---	--	--


PASSATA ORTOLINA
TOMATO PURÉE ORTOLINA

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	12/12/2018	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