



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA BIOLOGICA ORTOLINA TOMATO ORGANIC PURÉE ORTOLINA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Succo di pomodoro biologico parzialmente evaporato.

Tutto il pomodoro utilizzato proviene da agricoltura biologica italiana come da nostra certificazione ICEA ed è conforme ai Reg. CE 834/07 e CE 889/08.

Partially organic lightly evaporated tomato purée.

All the used tomatoes come from Italian organic farming as we are certificated ICEA and we comply with Reg. CE 834/07 and CE 889/08.

ORIGINE/ ORIGIN

Italia / Italy

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, Acido Citrico

Tomato, 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



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA BIOLOGICA ORTOLINA TOMATO ORGANIC PURÉE ORTOLINA

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

Energia-Energy-énergie-energie	32Kcal / 133Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,6 g
- di cui: Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés-davon: gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4,9 g
- di cui: Zuccheri-of which: Sugar-dont: Sucres-davon: Zucker	4,9 g
Fibre Alimentari-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,3 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1g
Sale-Salt-Sel-Salz	0 g

CERTIFICATO BIOLOGICO/ ORGANIC CERTIFICATE



ICEA Certificazione biologica / ICEA Organic Certificate

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

PASSATA BIOLOGICA ORTOLINA TOMATO ORGANIC PURÉE ORTOLINA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR:	rosso, tipico del pomodoro. <i>red, typical of tomatoes.</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 tomatoes.</i>
ASPETTO/ ASPECT:	passata di pomodoro/ <i>tomato purée.</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	Agosto del 3° anno

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

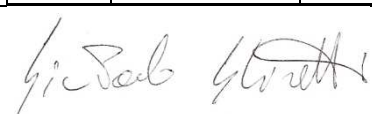
CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
112331002	PASSATA BIOLOGICA ORTOLINA BTG.350G	0,35 KG	Bottiglia/bottle

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	19/02/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio