



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA SUPER PIZZA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei pomodori freschi, sani, maturi. Polpa di Pomodoro finemente tritata e leggermente evaporata.

Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

*Product obtained from fresh, sound and ripe tomatoes. Finely crushed tomatoes lightly evaporated.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.*

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro ,Acido citrico
Finely crushed tomatoes, Citric Acid

CODIFICA/ CODING

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio della scatola
BAG in BOX: Codice, orario di Produzione e Data di scadenza stampati sul Bag in Box

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on of the can;

BAG IN BOX: Production code, production hour and expiry date printed on of the Bag in Box

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	SCATOLA /CAN: 4,00 -4.40 BAG IN BOX: 4,2 +/- 0,2
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
ALLERGENI IN BASE ALLA DIRETTIVA 2003 89 CE	ASSENTI
VEGETARIANI/VEGANI	ADATTO

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

Valori nutrizionali medi di 100g di Prodotto/ NUTRITIONAL FACTS PER 100G	
Energia-Energy-énergie-Energie	30Kcal / 127Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,5 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4,4 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,4 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,3 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0g

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: buono, privo di retrogusto
good, without aftertaste

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

ASPETTO/ ASPECT: polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomatoes*

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	34 mesi/ month
Bag in Box	24 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
111224002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ Can
111225002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ Can
111256001	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 2X5KG	2X5 KG	Bag in Box
111256002	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 10KG	10 KG	Bag in Box

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

7	19/02/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio