



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

TUTTA POLPA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES TUTTA POLPA ARDITA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Polpa di pomodoro tritata finemente, leggermente evaporata, densa e consistente, garantisce un'ottima resa e la naturale fragranza del pomodoro fresco.

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

Finely chopped tomato pulp, specifically designed for the pizza to ensure the natural fragrance of fresh tomato.

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

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, Acido Citrico

Tomatoes, Citric Acid

CODIFICA/ CODING

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRIX	8,5° +/- 1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,00 -4.40
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX

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

Energia-Energy-énergie-Energie	32Kcal / 134Kj
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	4,7 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,7 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,4 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

TUTTA POLPA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES TUTTA POLPA ARDITA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

- COLORE/ COLOUR: rosso, tipico del pomodoro.
red, typical of tomato.
- SAPORE/ TASTE: caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto/
characteristic of fresh tomatoes, without aftertaste.
- ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomato.*
- ASPETTO/ ASPECT: polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomato.*

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale
MINIMUM TIME OF REST BEFORE THE DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

SCADENZA/ SHELF LIFE

IMBALLO/ PACKAGING	SCADENZA/ SHELF LIFE
Scatola / Can	34 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
111224003	POLPA TUTTAPOLPA ARDITA SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ Can
111225001	POLPA TUTTAPOLPA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ Can



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET


TUTTA POLPA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES TUTTA POLPA ARDITA

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

6	23/07/2018	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