



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA PER PIZZA ORTOLINA CRUSHED TOMATO FOR PIZZA ORTOLINA

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodoro passato attraverso un setaccio a trama larga tramite un processo di evaporazione che rende la base della pizza più asciutta per la stesura. Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product obtained from tomato processing through and larger sieve, as well they are lightly evaporated during the process in order to get the right texture to put on top of the pizza. All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, sale, Acido citrico
Tomato, salt, Citric Acid

CODIFICA/ CODING

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

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS

BRIX	7.5°-8.5°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico)	SCATOLA /CAN: 4,00 -4.40
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
SALE/SALT	0.3-0.6%
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-Energie-Energie	30Kcal / 127Kj
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5 g
- di cui: acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-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 – sal-salz	0,45 g

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	40 mesi/ month

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

After the opening keep in the refrigerator and use within 3 days.

FORMATI/ SIZES


CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
111343001	POLPA PER PIZZA SC. 2X400G	800G(2X400G)	CLUSTER

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

0	14/06/2019	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