

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

PASSATA CREME PASSATA ALPINO TOMATO PURÉE "CREME PASSATA" ALPINO

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Succo di pomodoro parzialmente concentrato, privo di semi.
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.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro, sale, Acido Citrico
Tomato, salt, 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 FEATURES

BRIX	8,5° +/-0,5°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) PH (obtained with possible addition of Citric Acid)	4,2 +/- 0,1
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,90 MIN
RAPPORTO ACIDITÀ (% ACIDO CITRICO MONOIDRATO)/ MEASURE OF ACIDITY (% CITRIC ACID MONOHYDRATE)	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-Energie-Energie	34Kcal / 145Kj
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0.5 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0,2g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	5.3g
- di cui: Zuccheri-of which: Sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	3.8 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,6 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,25 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

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

PASSATA CREME PASSATA ALPINO TOMATO PURÉE "CREME PASSATA" ALPINO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR:	rosso, tipico del pomodoro. <i>red, typical of tomato.</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 tomato.</i>
ASPETTO/ ASPECT:	passata di pomodoro/ <i>tomato puree.</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
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
112124001	PASSATA ALPINO SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ Can

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGAL REQUIREMENTS

Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

Il prodotto non contiene allergeni.


All products delivered are in accordance to the European Food legislation. Pesticides and heavy metals are in conformity with EEC laws.

The product does not contain allergen

	<p align="center">STANDARD</p> <p align="center">SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET</p>	
---	--	--

PASSATA CREME PASSATA ALPINO
TOMATO PURÉE "CREME PASSATA" ALPINO

6	15/5/2018	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