1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** **SCHEDA TECNICA** ***TECHNICAL SHEET***	Rev. 1 del 08/11/2012

PELATI ALPINO

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Il pomodoro dopo che è stato lavato è sottoposto a pelatura e allontanamento delle bucce, segue l'ispezione e la cernita, l'inscatolamento l'aggiunta di succo (*), la chiusura delle scatole mediante aggraffatura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e l'asciugatura delle scatole.

(*) il succo è preparato con pomodoro triturato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione, successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole.

After being washed, peeled and the skin was removed the tomato is controlled and selected and packed in tins where the tomato juice (*) is added. Afterwards the tins get closed, pasteurized, cooled and dried.

(*) The tomato juice is prepared with shredded tomatoes which are getting heated and with the help of sieves the skins and the seeds are getting removed After a mild concentration the pH gets adjusted using citric acid. It is getting reheated and added warm to the tins.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (correttore di acidità)
Tomato,tomato juice, citric acid

IMBALLO/ *PACKAGING*

SCATOLA: 3kg
CAN: 3kg

CODIFICA/ *CODING*

Indicazione lotto impresso con ink jet sulla scatola

Batch number printed with ink-jet on the box

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHEMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	6,5 %-7,5%
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	4,25 – 4,45
PESO SGOCCIOLATO/ *DRAINED WEIGHT*	1600G-1750G
MUFFE *(HMC) /MOULD*	< 40 %

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

ENERGIA/ *CALORIES*	Kcal 27,6 / kJ 116,5
GRASSI/FAT	0,0g
DI CUI : SATURI – SATURATED FAT	0,0g
PROTEINE / *PROTEIN*	1,5g
CARBOIDRATI / *CARBOHYDRATES*	4,6 g
FIBRE ALIMENTARI / FIBRE	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

Rodolfi Mansueto S.p.A. Strada Quaratico, 14 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346

PELATI ALPINO

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,tipical of tomatoes

SAPORE/ *TASTE*: buono, privo di retrogusto
good, without aftertaste

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

DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

TEMPO MINIMO PRIMA DELLA VENDITA: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale
MINUM TIME OF DISTRIBUTION BEFORE SALE: After analytic results of commercial stability

SCADENZA/ *SHELF LIFE*

IMBALLO/ *PACKAGING*	SCADENZA/ *SHELF LIFE*
Scatola / *Can*	40 mesi/ *month*

FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
119224002	PELATI ARDITA SC.3KG	2,55 KG	Scatola/ Can

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ *LEGAL REQUIREMENTS*

Il prodotto è in accordo con la normative alimentaria comunitaria vigente. 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

5	01.02.05	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Rodolfi Mansueto S.p.A. Strada Qualatico, 14 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346