1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** SCHEDA TECNICA *TECHNICAL SHEET*	

POLPA PIZZA ALPINO
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA ALPINO

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Polpa di pomodoro finemente triturata appositamente studiata per la pizza per garantire 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
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-CHEMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	SCATOLA/CAN: 4,1 +/- 0,1 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

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

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-Sel-Salz	0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile

Product microbiologically stable,

POLPA PIZZA ALPINO
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA ALPINO

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*	NOMENCLATURA DOGANALE/ CUSTOM TARIF CODE
111124002	POLPA PIZZA ALPINO SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ *Can*	20029011
111125002	POLPA PIZZA ALPINO SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ *Can*	20029011
111156001	POLPA PIZZA ALPINO BAG BOX 10KG	10 KG	Bag in Box	20029011
111156002	POLPA PIZZA ALPINO BAG BOX 2X5KG	10 KG	Bag in Box	20029011

POLPA PIZZA ALPINO
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA ALPINO

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	27/08/2018	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio