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

DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA
TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Prodotto denso e privo di semi ottenuto dalla concentrazione di succo di pomodoro attraverso un processo di evaporazione.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product dense and free of seeds obtained by concentrating tomato juice by a process of evaporation.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, (nel tubo: sale)

Tomato, (in the tube: salt)

CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul fondo della scatola;
TUBETTO: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul tubetto.

CAN: Production code and production hour , expiry date on the bottom of the can;
TUBE: Production code and production hour, shelf life stamped on the tube.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	28°- 30°
PH	4,2 +/- 0,1
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	2,00 MIN
BOSTWICK (12,0°, BX 30'')	15 CM MAX
MUFFE/MOULD (HOWARD)	60 % MAX
RAPPORTO ACIDITÀ / *ACITY RATIO*	9 % MAX
SALE AGGIUNTO (SOLO TUBETTO)/ADDED SALT (ONLY TUBE)	1 % MAX

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

Energia-Energy-énergie-Energie	115Kcal / 488Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,6 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0,2g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	21 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	16 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3.5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	4.6 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.5 g-0.05g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA
TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*: rosso, tipico del pomodoro.
red, tipical of tomato.

SAPORE/ *TASTE*: caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto/
characteristic of fresh tomato, without aftertaste.

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of tomato.*

ASPETTO/ *ASPECT*: concentrato di pomodoro / tomato paste

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 1Kg*	36 mesi/ *month*
Scatola/can 3 Kg	34 mesi /month
Tubetto /Tube	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*
114212001	DOPPIO CONC.ARDITA TUB.200G	0.2 KG	TUBETTO / TUBE
114223001	DOPPIO CONC.ARDITA SC.1KG	0.8 KG	SCATOLA / CAN
114224001	DOPPIO CONC.ARDITA SC. 3KG	2.75KG	SCATOLA/ CAN

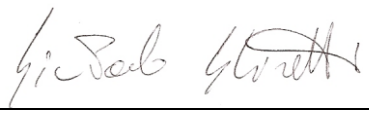
DOPPIO CONCENTRATO 28/30% ARDITA
TOMATO PASTE 28/30% ARDITA

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 metals are in conformity with EEC laws.

8	05/06/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***



Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio