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

LA POLPA ARDITA
DICED TOMATOES ARDITA

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Prodotto ottenuto da pomodori estrusi.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product obtained from extruded tomatoes.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005

ORIGINE/ *ORIGIN*

Italia / Italy

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, Acido citrico
Tomato, 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-CHEMICAL FEATURES*

BRIX	6 ° MIN
pH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *pH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	4,2 +/- 0,1
RAPPORTO ACIDITÀ / *ACITY RATIO*	9 % MAX
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	1,80 MIN

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

Energia-Energy-énergie-Energie	29Kcal / 122Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	<0,5g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4.9g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	3,6 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,6 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,02 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

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

LA POLPA ARDITA
DICED TOMATOES ARDITA

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 fresh tomato.*

ASPETTO/ *ASPECT*: polpa di pomodoro/*chopped tomato.*

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*	39-40 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*
111224004	POLPA LA POLPA ARDITA 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.

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

7	15/03/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio