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

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Passata Rustica di pomodoro (98 %) con l'aggiunta di sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%) e spezie.
Può essere usato direttamente sui prodotti o leggermente diluito prima dell'uso.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Tomato purée rustica (98%) with addition of salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%) and spices. It can be used directly or slightly diluted with water. All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro (98%), sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%), spezie
Tomato (98%), salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%), spices

CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio o fondo della scatola

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on top or on the bottom of the can

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	11° +/- 1°
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	< 4,35
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	≥1,70
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	< 7,0 SUL T.Q.
SALE / SALT (aggiunto nella scatola/added in the can)	MAX. 1%

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

Energia-Energy-énergie-Energie	170 kJ/ 41 kcal
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés - davon: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	6,3 g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.7g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.60g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

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

SAPORE/ *TASTE*: caratteristico di pomodoro aromatizzato
characteristic of fresh tomato with flavour

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro aromatizzato
characteristic of fresh tomato with flavor

ASPETTO/ *ASPECT*: passata di pomodoro rustica
Tomato purée rustica

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*	36 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*
111225005	PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ Can

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

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

2	01/08/2018	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio