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

PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Pomodoro triturato e parzialmente evaporato. 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.

Finely crushed tomatoes, partially evaporated. 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, sale
Tomato, salt

ORIGINE/ *ORIGIN*

Italia / Italy

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-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	11±1
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	< 4,50
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	≤ 4.0 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	52 Kcal / 219 Kj
Grassi-Fat-matières grasses-Fett	0,5 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	7,9g
- di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	6.6 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	2.4 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.50g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

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

PIZZA SAUCE CLASSICA 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 fine di pomodoro/ *finely crushed 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*	34 mesi/ *month*

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
After the opening keep in the refrigerator and use within 3 days.

FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
111225004	PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA SC. 5 KG	4,05 KG	Scatola/ Can

PIZZA SAUCE CLASSICA 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 metal are in conformity with EEC laws

2	18/06/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio