1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** **SCHEDA TECNICA** ***TECHNICAL SHEET***	01/11/2019

POLPA SUPER PIZZA ARDITA CON ORIGANO
FINELY CRUSHED TOMATOES WITH OREGANO

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Polpa di pomodoro finemente triturata appositamente studiata per la pizza. Garantisce la naturale fragranza del pomodoro fresco, con aggiunta di origano (0,11%).
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Finely chopped tomato, specifically designed for the pizza to ensure the natural fragrance of fresh tomatoes with the addition of oregano.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro estruso, sale, origano (0,11%), acido citrico
Extruded tomato, salt, oregano, citric acid

CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice di Produzione, orario di Produzione e Data di Scadenza stampati sul coperchio.
CAN: Production code, production hour and expiry date printed on the top of the can.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	4,1 +/- 0,1
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'') / (AS WELL 30'')	9 CM MAX
SALE AGGIUNTO/ ADDICTED SALT	1 % MAX
ORIGANO / OREGANO	0.1 % MIN

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

Energia-Energy-Énergie-Energie	127kJ/30kcal
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	4.4g
-di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4.4g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.3g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.20g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile

Product microbiologically stable

1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** **SCHEDA TECNICA** ***TECHNICAL SHEET***	01/11/2019

POLPA SUPER PIZZA ARDITA CON ORIGANO
FINELY CRUSHED TOMATOES WITH OREGANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*: rosso, tipico del pomodoro
red, typical 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 con Origano/ *finely crushed tomato with oregano*

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 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*
111225003	POLPA S.PIZZA ORIG.ARDITA SC.5KG	4,05 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

6	31/10/2019	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio