1896 RODOLFI POMODORO A PARMA	**STANDARD** SCHEDA TECNICA *TECHNICAL SHEET*	**Rodolfi Mansueto S.p.A.**

SUGO BASILICO RODOLFI VASO 400G

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Pomodoro a pezzi, con aggiunta di cipolla soffritta in olio di oliva , basilico.
Diced tomato, with the addition of fried onion in olive oil, basil.

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro 85,16%, olio di oliva, cipolla, basilico 2%, zucchero, sale, aroma naturale di basilico
Tomato 85.16%, olive oil, onion, basil 2%, sugar, salt, natural aroma of basil

CODIFICA/ *CODING*

VASO: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sulla capsula o sul vetro
VASE: Production code, production hour and expiry date printed on the capsule or on the jar

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	10° – 12 °
pH	4,2 +/- 0,20
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	> 1,50
ACIDITA'/ACIDITY	9.0% MAX
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	6,0 – 8,0
SALE TOTALE/ TOTAL SALT	1,2 +/- 0,2

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

Energia-Energy-Energie-Energie	kcal 70 / kJ 295
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	3.2g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	<0.5g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	8.5g g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	6.0g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1.0 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.4 g
Sale-Salt-Sel-Salz	1.2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile, dopo termostatazione a 30± 1°C per 14 giorni

Product microbiologically stable,after 30±1°C termostation per 14 days

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/

ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ *COLOUR*: rosso tipico del pomodoro/ red tipical of tomato
SAPORE/ *TASTE*: caratteristico di pomodoro con basilico, privo di retrogusto

Caracteristic of fresh tomato with basil, without aftertaste

ASPETTO/ *ASPECT*: polpa di pomodoro/ crushed tomato

Rodolfi Mansueto S.p.A. Strada Qualatico, 14 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346

SUGO BASILICO RODOLFI VASO 400G

DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

MODALITA' DI UTILIZZO / METHOD OF USE

Il prodotto si può usare tal quale con primi e secondi piatti
The product can be used as it is with first and second courses

SCADENZA/ *SHELF LIFE*

IMBALLO/ *PACKAGING*	SCADENZA/ *SHELF LIFE*
Vaso/*jar*	30 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*

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
SUGO BASILICO RODOLFI VASO 400G	400 G	Vaso/*jar*

RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ *LEGAL REQUIREMENTS*

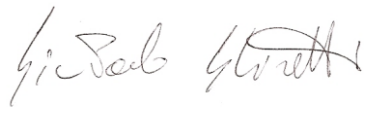
Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

Il prodotto non contiene allergeni.

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

The product does not contain allergen.

REV	*DATA*	*MOTIVO*	*PREPARATO*	*VERIFICATO*	*APPROVATO*
1	19/06/2018	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM



Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio

Rodolfi Mansueto S.p.A. Strada Qualatico, 14 OZZANO TARO, 43044 Collecchio (PR) Italia
Telefono +39.0521.333111 r.a. - Fax +39.0521.809819 - Web: www.rodolfimansueto.com - E-mail: info@rodolfimansueto.com
Export PR 000986 - Reg. Impr. di Parma n. 01569530346 - Cod. Fisc. e Part. IVA: 01569530346 - REA n. PR 163365 - VAT: IT 01569530346