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

SUGO NAPOLETANA RODOLFI VASO 400G

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Pomodoro a pezzi, con aggiunta di cipolla soffritta in olio di oliva , aglio e piante aromatiche
Diced tomato, with the addition of fried onion in olive oil, garlic and aromatic plants

COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro 90,68%, olio di oliva 3%, cipolla 2,8%, sale, zucchero, aglio 0,15%, piante aromatiche
Tomato 90.68%, 3% olive oil, onion 2.8%, salt, sugar, garlic 0.15%, herbs

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-CHEMICAL CHARASTERISTICS*

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

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

Energia-Energy-Energie-Energie	250kJ/60kcal
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	2.8g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	6.1g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	4.9g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1.8g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.6g
Sale-Salt-Sel-Salz	0.95g

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 day

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
Caracteristic of fresh tomato, without aftertaste

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

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

SUGO NAPOLETANA RODOLFI VASO 400G

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

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 NAPOLETANA 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	18/06/2018	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