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-Energie-Energie	219kJ/52kcal
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0.5g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	7.9g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	6.6g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3.4g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	2.4g
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, 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/ *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 E MODALITÁ DI CONSERVAZIONE/ *SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS*

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

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGENS *DECLARATION*

ALLERGENI *ALLERGENS*	**PRESENTE SI/NO** PRESENCE YES/NO	**CONTAMINAZIONE CROCIATA** CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati *Cereals containing gluten (i.e. wheat, barley, rye, oats spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof*	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and products thereof*	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova *Eggs and products thereof*	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and products thereof*	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and products thereof*	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia *Soyabeans and products thereof*	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milk and products thereof (including lactose)*	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati *Nuts i.e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil Nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof*	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and products thereof*	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and products thereof*	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and products thereof*	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO_2*	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini *Lupin and products thereof*	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi *Molluscs and products thereof*	NO	NO

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

PIZZA SAUCE CLASSICA ARDITA

5	06/02/2025	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Francesca Savani

Dott.ssa Francesca Savani - Laboratorio