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

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Passata Rustica di pomodoro (98 %) con l'aggiunta di sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%) e spezie.
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.

Tomato purée rustica (98%) with addition of salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%) and spices. 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 (98%), sale, zucchero, cipolla (0,1%), origano (0,07%), basilico (0,02%), spezie
Tomato (98%), salt, sugar, onion, oregano (0.07%), basil (0.02%), spices

CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio o fondo della scatola

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on top or on the bottom 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)*	≤ 4,35
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	≥1,70
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	< 7,0 SUL T.Q.
SALE / SALT	MAX. 1%

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

Energia-Energy-Energie-Energie	170 kJ/ 41 kcal
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	6,3 g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	4,4 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	2.6g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1.7g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,60 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*: rosso, tipico del pomodoro, aromatizzato
red, tipical of flavored tomato

SAPORE/ *TASTE*: caratteristico di pomodoro aromatizzato
characteristic of fresh tomato with flavour

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro aromatizzato
characteristic of fresh tomato with flavor

ASPETTO/ *ASPECT*: passata di pomodoro rustica
Tomato purée rustica

DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

IMBALLO/ *PACKAGING*	SCADENZA/ *SHELF LIFE*
Scatola / *Can*	36 mesi/ *month*
Bag in box	24 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.

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

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	*NO*	*NO*

PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA
FLAVORED PIZZA SAUCE – SAUCE PIZZA AROMATISÉE

Molluscs and products thereof		

FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
111225005	PIZZA SAUCE AROMATIZZATA ARDITA SC. 5 KG	4,05 KG	Scatola/ Can
111856002	PIZZA SAUCE AROMATIZZATA BAG BOX 10KG	10 KG	Bag in box

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

8	06/02/2025	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***

Francesca Savani

Dott.ssa Francesca Savani - Laboratorio