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

POLPA PIZZA RODOLFI
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA RODOLFI

1.0 DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Polpa di pomodoro finemente triturata appositamente studiata per la pizza per garantire la naturale fragranza del pomodoro fresco.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

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

2.0 COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, Acido Citrico

Tomatoes, Citric Acid

3.0 CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio della scatola
BAG in BOX: Codice, orario di Produzione e Data di scadenza stampati sul Bag in Box

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on of the can;
BAG IN BOX: Production code, production hour and expiry date printed on of the Bag in Box

4.0 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHEMICAL CHARASTERISTICS*

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *PH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	SCATOLA /CAN: 4,00 -4.40 BAG IN BOX: 4,2 +/- 0,2
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
VEGETARIANI/VEGANI	ADATTO
ALLERGENI IN BASE ALLA DIRETTIVA 2003 89 CE	ASSENTI

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

Energia-Energy-Energie-Energie	30kcal / 127kJ
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés-davon:gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4,4 g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	4,4 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,4 g
Proteine-Protein-Protéines- Eiweiß	1,3 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0 g

POLPA PIZZA RODOLFI
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA RODOLFI

6.0 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile

Product microbiologically stable,

7.0 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*:	rosso, tipico del pomodoro *red, typical of tomatoes*
SAPORE/ *TASTE*:	buono, privo di retrogusto *good, without aftertaste*
ODORE/ FRAGRANCE:	caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomatoes*
ASPETTO/ *ASPECT*:	polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomatoes*

8.0 DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

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

IMBALLO/ *PACKAGING*	SCADENZA/ *SHELF LIFE*
Scatola / *Can*	34 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.

10.0 FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*	NOMENCLATURA DOGANALE/ CUSTOM TARIF CODE
111824002	POLPA PIZZA RODOLFI SC.3KG	2,5 KG	Scatola/ *Can*	20029011
111825002	POLPA PIZZA RODOLFI SC.5KG	4,05 KG	Scatola/ *Can*	20029011
111856003	POLPA PIZZA RODOLFI BAG BOX 10KG	10 KG	Bag in Box	20029011
111856004	POLPA PIZZA RODOLFI BAG BOX 2X5KG	10 KG	Bag in Box	20029011

POLPA PIZZA RODOLFI
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA RODOLFI

11.0 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

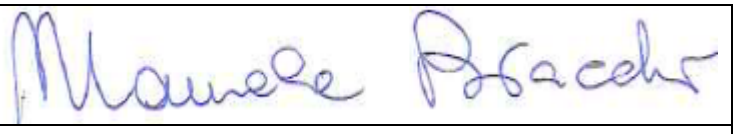
POLPA PIZZA RODOLFI
FINELY CRUSHED TOMATOES POLPA PIZZA RODOLFI

12.0 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

00	03/06/2025	PRIMA EMISSIONE	COMM	LAB	COMM
REV	***DATA***	***MOTIVO***	***PREPARATO***	***VERIFICATO***	***APPROVATO***



Manuela Biacchi - Laboratorio