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

POLPA PEZZI RODOLFI SCATOLA
CHOPPED TOMATOES RODOLFI

1.0 DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Prodotto ottenuto da pomodori estrusi.
Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Product obtained from extruded tomatoes.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

2.0 COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, Succo di Pomodoro, Acido citrico (correttore di acidità)
Tomato, Tomato Juice, Citric Acid (to correct acidity)

3.0 ORIGINE/ *ORIGIN*

Italia / Italy

4.0 CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio.
CAN: Production date and expiry date printed on the top of the can.

5.0 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL FEATURES*

BRIX	6 ° MIN
pH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) *pH (obtained with possible addition of Citric Acid)*	4,2 +/- 0,1
RAPPORTO ACIDITÀ / ACITY RATIO	9 % MAX
COLORE/ *COLOUR (A/B GARDNER)*	1,80 MIN

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

Energia-Energy-Energie-Energie	29Kcal / 122Kj
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates fat-dont: acides gras saturés-davon:Gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4.9 g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	3,6 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,5 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,6 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0,02 g

7.0 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.
Product microbiologically stable.

POLPA PEZZI RODOLFI SCATOLA
CHOPPED TOMATOES RODOLFI

8.0 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/
characteristic of fresh tomato, without aftertaste.

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomato.*

ASPETTO/ *ASPECT*: polpa di pomodoro/*chopped tomato.*

9.0 DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

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

IMBALLO/ *PACKAGING*	SCADENZA/ *SHELF LIFE*
Scatola / *Can*	39-40 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.

11.0 FORMATI/ *SIZES*

CODICE/ *CODE*	DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*	PESO NETTO/ *NET WEIGHT*	IMBALLO/ *PACKAGING*
111824001	POLPA PEZZI RODOLFI SC.3 KG	2,5 KG	Scatola / Can
111825001	POLPA PEZZI RODOLFI SC.5 KG	4,05 KG	Scatola / Can

12.0 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

POLPA PEZZI RODOLFI SCATOLA
CHOPPED TOMATOES RODOLFI

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

13.0 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.

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

Francesca Savani

Dott. ssa Francesca Savani - Laboratorio